

BERTS GEDEGOUDA

ROSMARIN

50+ Lagret i mindst 1 måned



INGREDIENSER

- Pasteuriseret gedeMÆLK & mælkesyrekultur (98,98%)
- Salt (1,90%)
- Osteløbe (0,03%)
- Rosmarin, løg, tomat, timian, hvidløg (1,10%)

Fedt	: 50+
Pasteuriseret	: Ja
GMO fri	: Ja
Osteløbe	: Animalsk
Oprindelsesland	: Holland

NÆRINGSINFO

per 100 g.	
Energi (Kj)	1776
Energie (kcal)	423
Fedt (g)	36,7
hvoraf mættede fedtsyrer (g)	25
Kulhydrater (g)	0
Sukkerarter (g)	0
Protein (g)	23,8
Salt (g)	1,9

OM BERTS GEDEGOUDA ROSMARIN

- Bert Kots bor sammen med sin kone Ellen på den smukkeste lille gård i det østlige Holland, omgivet grønne marker og skov. Slægtsgården "De Brömmels" har været i familien i over 370 år og bliver delt med 120 søde og glade geder.
- I deres lille produktionslokale fremstiller ostemager Bert sammen med hans yngre kompagnon Lars de lækreste gedegouda-oste af morgenens frisk malkede mælk. Hver eneste ost er unik fremstillet med det traditionelle osthåndværk.
- Bert er tilhænger af biodiversitet og dyrevelfærd i den højeste grad. Der dyrkes landbrug så tæt på naturen som muligt, fri for pesticider eller kunstgødning.
- Køkkenchefs har også opdaget ostene – flere restauranter i området har Berts oste på menuen, nogle med en Michelin-stjerne endda!
- Berts gedeost med Rosmarin er en dejlig cremet og mild gdegouda (i en rund Pecorino-model). Smagen af rosmarin er fin og meget afbalanceret.
- Denne luksus ost er perfekt til ethvert ostebord og til et godt stykke brød.
- HUSK at temperere osten en times tid før den skal spises
- Mød Bert i vores video om ham på [Dutch Deli's YouTube kanal](#). Du kan også følge os på Dutch Deli's [Facebook](#) og/eller [Instagram](#) side.

VARENUMMER : 1596

VÆGT : 3,5 kg.

ALLERGENER

- MÆLK
- KAN INDEHOLDE SPOR AF LAKTOSE

KONTAKT

Dutch Deli by Marion
Nørremarken 84
3060 Espergærde
Tlf. 51 20 70 33
www.dutchdeli.dk
info@dutchdeli.dk