Gran Capitán Tostado

Styrke



Historien bag

Spanien har en lang tradition med oste lavet af blandet mælk fra hhv. køer, får og geder.

Udseende og smag

Her er en spansk ost af ko-, fåre- og gedemælk. Osten er lagret i 10 måneder. Pga. lagringens længde og de særlige modningskulturer, har osten en intens lagret smag med skøn karamelsødme. De ristede noter har gievet navn til osten: Tostado betyder ristet.

Tostado har vundet flere priser, bl.a. den flotte SuperGold ved World Cheese Awards.

Tips til anvendelse

Skær i trekanter og nyd som del af et ostebord eller tapasanretning.

Ingredienser

Pasteuriseret koMÆLK (min. 61%), fåreMÆLK (min. 12%) og gedeMÆLK (min. 12%), salt, stabiliseringsmiddel (kalciumklorid), mikrobiel løbe, mælkesyrekultur. Konserveringsmiddel (i skorpen): E202, E235. Skorpen skal ikke spises. Mælkens oprindelse: Spanien.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	1893 KJ / 157 Kcal
Fedt:	39 g
heraf mættede fedtsyrer:	27 g
Kulhydrater:	1,1 g
heraf sukkerarter:	0,5 g
Protein:	26 g
Salt:	1,8 g

Fakta

Varenummer:	20593
EAN:	02829700000008
Vægt:	3 kg
Antal pr, karton:	2
Type:	Gul Ost
Mælketype:	Blandet Mælk
Land:	Spanien
Lagring:	10 måneder
Økologisk?:	Ikke økologisk
Osteløbe:	Mikrobiel
Laktose?:	Laktose