

GENTSE KEIZER

Fra Little Cheese Farm, Lotenhulle, Belgien

 Komælk ·  >8 uger ·  Pasteuriseret ·  Ikke øko · 50+



Oprindelse

Gården ligger i Lotenhulle i Østflandern i Belgien, omgivet af grønne marker og enge. Køerne græsser på markerne og fodres primært med græs, hør og majs. Mælken forarbejdes direkte på gården - med fokus på råvarekvalitet og balance.

Ostetype

Halvfast ost af pasteuriseret komælk.

Fremstilling

Fremstillet af belgisk komælk og lagret i ca. 8 uger på træhylder. Inspireret af de traditionelle klosteroste.

Smag

Smedig og cremet med en fyldig og intens smag. Klassisk belgisk i stilen - med sin karakteristiske mørke skorpe.

Konsistens & tekstur

Halvfast med en smidig og let cremet tekstur.

Servering

God til brød og ostebord.
Temperér ca. 1 time før servering.
Velegnet til både frokost, aperitif og et godt glas vin.



FAKTA

Varenummer : 90011
Vægt : ca. 2,5 kg
Vegetarisk : Nej
Laktosefattig : Nej
Holdbarhed : 14 uger (fra produktion)
Oprindelsesland : Belgien

INGREDIENSER

Pasteuriseret KoMÆLK, salt, animalsk osteløbe, mælkesyrekulturer, farvestof (annatto), konserveringsmiddel (natriumnitrat).

ALLERGENER

Indeholder MÆLK.
Kan indeholde spor af LAKTOSE og ÆG.

NÆRINGSINDHOLD

Energi (Kj)	1390
Energi (kcal)	335
Fedt (g)	27
heraf mættede fedtsyrer (g)	16,4
Kulhydrater (g)	0
heraf sukkerarter (g)	0
Protein (g)	23
Salt (g)	1,8

KONTAKT

info@marion.dk
+45 51207033
www.marion.dk
CVR: DK 28891105

MARION
Gårdoste & delikatesser