

## OVEJA CURADO TRUFA LAGRAD FÅROST MED TRYFFEL



### Lagrad fårost med tryffel

En elegant och aromatisk spansk fårost gjord på pastöriserad mjölk och smaksatt med äkta tryffel. Den fasta men krämiga strukturen möter en subtil jordighet från tryffeln, vilket ger en balanserad och distinkt smak. Perfekt på ostbrickan, till tapas eller som lyxig ingrediens i pasta och risotto.

### Om producenten

Quesos Covap är en del av det andalusiska kooperativet COVAP, känt för sina kvalitetsprodukter från Valle de Los Pedroches. Med fokus på traditionellt hantverk och råvaror från lokala producenter tillverkar Quesos Covap ostar med tydlig regional karaktär. Sortimentet omfattar både milda och lagrade ostar, ofta gjorda på får- eller komjölk, och uppskattas för sin rena smak och jämna kvalitet.

**Nettovikt:** Ca 1,5 kg

**Ursprung:** Spanien

**Förvaring:** Kylvara.

**Ingredienser:** Pastöriserad **fårmjölk**, tryffelkräm 2% ((tuber aestivum 1,8%), tryffeljuice (tuber aestivum 0,01%), svart tryffelarom, förtjockningsmedel: xantangummi, färgämne: vegetabiliskt kol, salt, löpe, mjölksyrabakterier. Kan innehålla spår av **ägg**. Ostskorpan ska ej ätas.

**Näringsvärde per 100 g:** Energi: 1959 kJ/473 Kcal Fett: 41 g varav mättat fett: 29 g Kolhydrater: 1 g varav sockerarter: 0,5 g Protein: 25 g Salt: 1,6 g

KYLVARA

### ADDITIONAL INFORMATION

**Weight**

3 kg