

PAYOYO MELLANLAGRAD GET- OCH FÅROST



Mellanlagrad get- och fårost

En mellanlagrad ost gjord på en blandning av pastöriserad get- och fårmjolk. Osten tillverkas av det prisbelönta mejeriet Quesos Payoyo i Grazalema, Andalusien. Lagringstiden på 2-4 månader ger en balanserad smak där getostens syra möter fårmjölakens rundare och fylligare toner.

Om producenten

Quesos Payoyo är ett litet hantverksmejeri beläget i bergsbyn Villaluenga del Rosario i Sierra de Grazalema, Andalusien. Sedan starten 1997 har de specialiserat sig på ostar gjorda på mjölk från lokala Payoyo-getter och får, raser som är inhemska i området. Mejeriet kombinerar traditionella tillverkningsmetoder med modern livsmedelshantering, vilket har gett dem flera utmärkelser både i Spanien och internationellt. Payoyos ostar kännetecknas av rena, naturliga smaker och en tydlig koppling till den omgivande bergsnaturen. Företaget lägger stor vikt vid lokal hållbarhet, djurvälstånd och kvalitet i varje led, från uppfödning och mjölkning till osttillverkning och lagring.

Nettovikt: ca 1,9 kg

Ursprung: Spanien

Förvaring: 2-8 °C.

Ingredienser: Pastöriserad **get- och fårmjolk** (85 %/15 %), salt, löpe, stabiliseringsmedel: kalciumklorid, konserveringsmedel (**lysozym** från **ägg**), mjölksyrakulturer.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1444 kJ/348 Kcal Fett: 27,06 g varav mättat fett: 19,42 g Kolhydrater: 2,41 g varav sockerarter: 0,25 g Protein: 23,61 g Salt: 1,52 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 2 kg