

DON ISMAEL CABRA RÖD MELLANLAGRAD GETOST 36%



Mellanlagrad getost gjord av behandlad mjölk

En mild och smakrik mellanlagrad getost som ger osten en fast men ändå krämig konsistens. Den har en tydlig, rund getostkaraktär och passar utmärkt att skiva på smörgåsar, lägga i sallader eller servera som del av en ostbricka. Osten har en balanserad smak med subtila nötiga toner, perfekt för den som vill ha en aromatisk men lättillgänglig getost.

Om producenten

Don Ismael är ett familjeägt mejeri beläget i Piedrabuena, Ciudad Real, med över 60 års erfarenhet av osttillverkning. De specialiserar sig på get-, får- och blandostar och kombinerar traditionellt hantverk med moderna produktionsmetoder och noggrann kvalitetskontroll. Genom att arbeta med högkvalitativ mjölk och långsam mognad skapar Don Ismael ostar med rik smak, krämig eller fast konsistens och tydlig karaktär. Företaget har mottagit flera internationella utmärkelser, vilket speglar deras engagemang för smak, kvalitet och tradition.

Nettovikt: Ca 3 kg

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kylvara.

Ingredienser: Behandlad mjölk från get, kalciumklorid, löpe, mjölksyra, salt, konserveringsmedel (lysozym av **ägg**). Skalet består av polyvinylacetat, färgämne E-172 och konserveringsmedel E-202 och E-230 och ska ej ätas.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1689 kJ/408 Kcal Fett: 36 g varav mättat fett: 25,5 g Kolhydrater: 9,5 g varav sockerarter: 1 g Protein: 20 g Salt: 1 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 3 kg