

DON ISMAEL MELLANLAGRAD BLANDOST 250 G



Mellanlagrad blandost gjord av behandlad mjölk

En smakrik och lättlagrad ost gjord på en blandning av ko-, get- och fårmjök. Den mellanlagrade osten har rund, balanserad smak och krämig konsistens som passar både på smörgås och som del av en ostbricka.

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: 250 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kylvara.

Ingredienser: Pastöriserad **mjölk** från ko (minst 50%), get (minst 10%) och får (minst 5%), salt, kalciumklorid, löpe, mjölksyrabakterier, konserveringsmedel (lysozym från **ägg**). Skalet består av polyvinylacetat, konserveringsmedel (E-202,, E-235), färgämne (E-172) och är ej ätbart.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1575 kJ/380 Kcal Fett: 32 g varav mättat fett: 23 g Kolhydrater: 1 g varav sockerarter: 1 g Protein: 22 g Salt: 1,5 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 0.26 kg