

MONTE ENEBRO GETOST 32%



Krämig getost på behandlad mjölk

Nedan följer information om hur ostar av denna sort tillverkas och allt behöver inte stämma in på den ost vi säljer då det kan finnas olika tillverknings sätt som beskrivs i texten. Kontrollera alltid med ingredienser längst ner på sidan om du är osäker på vad osten är gjord av.

Sort

Mjuk och krämig getmjölksost med mögelbeklädning gjord på behandlad mjölk av getrasen Cabra Hispanica.

Produktionsprocessen

Till mjölken tillsätts en liten mängd löpe medans ostmassan sakta får en geléliknande konsistens och speciell doft. Försiktigt tar man mindre portioner med hjälp av sked och lägger massan i formarna. När osten sedan ska hårdna strör man över sporer av penicillium roqueforti.

Lagring

Sker under 18-20 dagar.

Utseende

Tillplattad rulle med mögelbeklädning. Ca 25 cm lång och 12 cm bred. Ostmassan är vit och krämig men fast.

Produktionsområde

La Aadrada i Avila strax väster om Madrid.

Mjölken

Behandlad mjölk från get av rasen Cabra Hispanica.

Provningsbeskrivning

Doft av svamp, yoghurt, hasselnöt, lite syrlig. Smaken är mildt syrlig med lite salt. Osten utvecklar mer aromer och blir kraftigare efter 30-40 dagars lagring.

Passar till

Cava, Torra vita viner.

Annan information

Produceras av en enda producent med namnet Queserias del Tietar. Skapad av Rafael Baez och idag står dottern Paloma för tillverkningen.



MONTE ENEBRO GETOST 32%

Om producenten

Queserías del Tiétar S.L. är ett hantverksmejeri beläget i regionen Tiétar i Spanien, specialiserat på högkvalitativa får- och getostar. Företaget kombinerar traditionella tillverkningsmetoder med noggrann kvalitetskontroll, vilket ger ostar med rik smak, balanserad konsistens och tydlig karaktär. Genom att arbeta med lokalt producerad mjölk och långsam mognad säkerställer Queserías del Tiétar autentiska smaker och hög kvalitet i varje ost.

Nettovikt: Ca 1,1 kg

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kylvara.

Ingredienser: Behandlad **getmjölk**, kalciumklorid, mjölksyra, animaliskt löpe, salt, penicilium roqueforti. Kan innehålla spår av ägg.

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1670 kJ/403 Kcal Fett: 35,6 g varav mättat fett: 24,60 g Kolhydrater: 1,10 g varav sockerarter: 1,08 g Protein: 19,60 g Salt: 1,1 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

1 kg