Salmantinos
SPANSKA DELIKATESSER

GRAN CASAR TORTA DEL CASAR FÅROST 30%

Krämig fårost gjord av obehandlad mjölk
Ursprungsmärkt: Torta del Casar DOP

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 tillverkningssätt som beskrivs i texten. Kontrollera alltid med ingredienser längst ner på sidan om du är osäker på vad osten är gjord av.

Sort
Ost av obehandlad mjölk från raserna Merino och Entrefino. Naturlig löpe används från Cynara Cardunculus (Kardon/Tistel) växten. Lagrad i minst 60 dagar.

Produktionsprocessen
Fåren lever helt eller delvis utomhus och blir uppfödda på de växter som finns naturligt. Samtliga tilläggsfoder måste vara godkända av Consejo Regulador (myndighet som granskar ursprungsmärkningen). Raserna ger lite mjölk och det går åt mjölk från 20 djur för att tillverka en kilo ost.

Mjölken måste vara obehandlad och komma från friska djur som lever på registrerade gårdar, den ska vara ren och fri från läkemedel.

Mjölken hålls vid 4 grader Celsius i maximalt 48 timmar. Ostproduktionen sätter fart med att man värmer upp mjölken till 28-32 grader Celsius och tillsätter löpen, koaguleringen tar ca 50-80 minuter. Löpen får man ut genom att blöta Kardon/Tistel i vatten, vilken lokalt kallas för Hierbacuajo.

Ostmassan skärs sedan med tunna metalltrådar tills den blir i risgrynsstora bitar och flyttas sedan över till formar och pressas i 3 till 8 timmar för att ge den dess slutliga form. Osten saltas antingen genom att torrsaltas eller läggas i saltlake i 1-6 timmar.

Lagring
Sker i minst 60 dagar vid en temperatur på 4-12 grader Celsius och med en fukthalt på 75-90%. Osten vänds dagligen och vissa producenter packar in osten så att den tunna ostskorpan inte ska spricka. Skorpan kan lämnas obehandlad men kan även tvättas och borstas. Traditionellt används ibland också olivolja

för behandling.

Utseende
Osten är cylinderformad med platta sidor. Det finns två typer.
A som är 5-7 cm hög och med en diameter på 11-13 cm och som väger 500-700 gram.
B som är 5-7 cm hög och med en diameter på 14-17 cm och som väger 900-1000 gram.
Skorpan är tun, halvhård och gul till ockra-färgad. Ibland med sprickor. Ostmassan är vit eller gulaktig och kompakt men krämig och mjuk. Små hål kan förekomma.

Produktionsområde
Produktionen sker i Casar de Caceres i kommunerna Los Llanos de Caceres, Sierra de Fuentes och Montanchez i provinsen Cáceres i den autonoma regionen Extremadura.

Mjölken
Kommer från får av raserna Merino och Entrefino. Fåren lever helt eller delvis utomhus och blir uppfödda på de växter som finns naturligt. Samtliga tilläggsfoder måste vara godkända av Consejo Regulador (myndighet som granskar ursprungsmärkningen). Raserna ger lite mjölk och det går åt mjölk från 20 djur för att tillverka en kilo ost.

Mjölken måste vara obehandlad och komma från friska djur som lever på registrerade gårdar, den ska vara ren och fri från läkemedel.

Provningsbeskrivning
Intensiv arom och välutvecklad smak med viss bitterhet som kommer från löpen. Smälter i munnen och har låt salthalt. Texturen kan vara olika men är oftast mjuk eller bredbar.

Passar till
Klassiskt tillbehör är olivoljerostat bröd på grund av rinnigheten. Manzanilla och Amontillado-sherry, vin med viss sötma och Cava

Nettovikt: Ca 340 g
Ursprung: Spanien
Förvaring: Kylvara.
Ingredienser: Obehandlad **fårmjölk**, vegetabiliskt löpe, salt.
Näringsvärde per 100 g: Energi: 1635 kJ/394 Kcal Fett: 32,8 g varav mättat fett: 19,9 g Kolhydrater: 2,3 g varav sockerarter: 0,5 g Protein: 22,5 g Salt: 1,7 g

Salmantinos
SPANSKA DELIKATESSER

GRAN CASAR TORTA DEL CASAR FÅROST 30%

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight	0.35 kg