

SAN SIMON DA COSTA DOP RÖKT KOOST 31%



Mellanlagrad koost gjord av behandlad mjölk
Ursprungsmärkt: DOP Queso San Simon da Costa

San Simón da Costa är en traditionell rökt ost från Galicien med skyddad ursprungsmärkning (DOP). Osten tillverkas på pastöriserad komjölk och har en karakteristisk konformad form, mild rökig smak och krämig, lätt elastisk konsistens. Den passar utmärkt på smörgåsar, i sallader eller som del av en ostbricka.

Om producenten

Alimentos Ruta Xacobe är ett mejeri som arbetar med traditionella spanska ostar och lokala råvaror från Galicien. Företaget kombinerar hantverksmässig tillverkning med moderna kvalitetskontroller och långsam mognad, vilket ger ostar med autentisk smak, krämig konsistens och tydlig karaktär.

Nettovikt: Ca 850 g

Ursprung: Spanien

Förvaring: Kylvara 4-8°C

Innehållsförteckning: Behandlad **komjölk**, salt, mjölksyra, surhetsreglerande medel (kalciumklorid), löpe, konserveringsmedel (lysozym från **ägg**).

Näringsvärde per 100 g: Energi: 1653 kJ/395 Kcal Fett: 31,54 g varav mättat fett: 21,1 g Kolhydrater: 2,1 g varav sockerarter: 0,6 g Protein: 25,6 g Salt: 1,9 g

KYLVARA

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 0.9 kg