



Svedjan Gårdsost

Möllans Ost
Bergsgatan 32
21422 Malmö
+46 (0)40 - 19 35 45

www.mollansost.com

Hård dessertost

Svedjan Ost är ett gårdsmejeri i Norra Västerbotten. Våra ostar tillverkas hantverksmässigt av opastöriserad mjölk från egna kor. En annan ingrediens är all den tid och kraft vi ägnat åt att utveckla smak och karaktär på osten som tar avstamp i den svenska ystningstraditionen, grynpipeg hårdost som lagrats väl, runt ett år. Just denna ost.

Svedjan Gårdsost lagras i minst 14 månader. Inspiration och kunskap har vi hämtat från vänner och kollegor i hela Europa.

Gårdsosten har vunnit Mathantverks-SM tre gånger och valts till Publikens favorit på Ostfestivalen i Stockholm 2016 och 2017.

Information

Produktionsland: Sverige

Varumärke: Svedjan Ost

Produktnummer: 2761

Kategori: Mejeri, ost, smör, ägg

Kategori: Cheese/Cheese Substitutes (Perishable)

Extra etiketter (underkategori): Komjölksost

Lagring: Kyl

Produktens nettovikt: 16000 g

Ingredienser

koMJÖLK, havssalt, löpe, mjölksyrakultur

GMO-fri ✓

Inget tillsatt socker ✓

Allergener

Härrörande från Mjölk



Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 2 °C

Max. temperatur: 8 °C

Hanteringsberedning: klar att äta

Användning

Dessertost

Produktion

Hård dessertost på komjölk

Mathantverk: Ja

Opastöriserad

Näringsvärde per 100g

Energi	1800 kj 430 kcal
Fett	40 g
varav mättat fett	27 g
Kolhydrat	< 0 g
- varav socker	< 0 g
Protein	19.8 g
Salt	~ 1.2 g