



Castello®

**Aged Havarti 55+ 150 g****EAN**

5711953163180

**Materialenummer**

594051 10x150 g

**Produktions- og opbevaringsmetoder**

Konventionel

**Beskrivelse**

Castello® Aged Havartiost er lavet efter traditionel opskrift fra 1952. Der sker noget fantastisk, når man lagrer den milde, og let skarpe, danske Havarti. Som osten modnes, bliver konsistensen lidt fastere og let smuldrende end yngre Havarti oste. De forskellige smage samler sig, og man oplever et skønt knas af krystaller på tungen, og en dristig og unik smag. Denne ost har den officielt EU´s beskyttet geografiske betegnelse BGB-mærke og kan kun produceres i Danmark under strengt kontrollerede produktionsmetoder. - 150g skønt knasende havarti specialost i skiver med BGB-mærke - Lagret, typisk modnet i 11 måneder - Smøragtig med noter af karamel - Strejf af karamelliserede løg - Velegnet til tapas og ostepord - Kreativt skabt i Danmark - Egnede for vegetarer

**Holdbarhed**

42 dage

**Opbevaringsinformation**

Min temperatur: 2 °C. Max temperatur: 5 °C. Opbevares køligt (+5°C).

**Fedtindhold**

55%

**Oprindelsesland Mejerigård**

Danmark

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

**Mærker**

BGB - BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

**Ingredienser**

Ingredienser: Pasteuriseret MÆLK, salt, MÆLKESYREKULTUR, osteløbe (mikrobiel).

**Allergener**

mælk, laktose, Mælk og Produkter på basis heraf, Lactose

**Næringsindhold pr. 100 g**

<i>kcal</i>	418 kcal
<i>kJ</i>	1733 kJ
<i>Fedt</i>	36 g
<i>Mættet fedt</i>	23 g
<i>Kulhydrat</i>	0,5 g
<i>Sukker</i>	0,5 g
<i>Protein</i>	23 g
<i>Salt</i>	1,8 g

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART