



Castello®

Aged havarti 55+ 200 g**EAN**

5711953048739

Materialenummer

56235 12x200 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 end yngre Havarti oste. 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. - 200g skønt knasende havarti specialost med BGB-mærke - Lagret, typisk modnet i 12 måneder - Smøragtig med noter af karamel - Strejf af karamelliserede løg - Kreativt skabt i Danmark - Egnet for vegetarer - Velegnet til tapas og ostebord

Holdbarhed

90 dage

Opbevaringsinformation

Min temperatur: 2 °C. Max temperatur: 5 °C. Opbevares ved max +5 °C.

Fedtindhold

55%

Oprindelsesland Mejerigård

Danmark

Nr. Vium Mejeri - DK M204 EC

Mærker

BGB - BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ingredienser

Ingredienser: Pasteuriseret MÆLK, salt, osteløbe, MÆLKESYREKULTUR.

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