UNIKA

GULDKLIMP 50+ 1,150 kg

Krystalknasende velsmag. Guldklimp er en fast ost fra Östersund Mejeri i Sverige. Osten har rødder i den svenske osteproduktion, hvor der traditionelt bruges mesofile mælkesyrekulturer, som giver ostene en let syrlig smag. Vi har tilføjet termofile kulturer og ladet osten modne i mindst 16 måneder ved to forskellige temperaturer for at stimulere udviklingen af smag og struktur. Guldklimp er en velafstemt ost, hvor smagen balancerer livligt mellem fedme, sødme og syre med noter af klaret smør og flødekaramel. Osten har en porøs struktur og smelter cremet i munden med knasende sprøde proteinkrystaller som kontrast. Resultatet er en ost, som med sin unikke struktur og helt særlige smagsprofil er farligt let at sætte til livs.

Produktions- og opbevaringsmetoder

- ✓ konventionel

UNIKA

GULDKLIMP 50+ 1,150 kg

EAN	Materialenummer
2843890000006	596631 8x1.15 kg

Holdbarhed

49 dage

Opbevaringsinformation

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

Fedt i tørstof

50%

Oprindelsesland

Sweden

Mejerigård

Östersund production - SE 1010 EC

Ingredienser

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

Allergener

mælk, laktose

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1606 kJ/387 kcal
Fedt	32 g
Mættet fedt	20 g
Kulhydrat	0,5 g
Sukker	0,5 g
Protein	24 g
Salt	1,50 g