UNIKA

Økologisk Havgus 12 mdr. 48+ 8,6 Kg

Kokkenes nr. 1 Havgus 12 fremstilles på Tistrup Mejeri. Her har vi en helt speciel mælkesyrekultur, der er holdt i live ved daglig podning siden 1943. Mælkesyrekulturen supplerer vi med Lactobacillus Helveticus. Netop den kombination giver Havgus sin ideelle start på 12 måneders modning. Vi passer og modner osten i sit eget rum på Affinage Center Unika, der ligger i forlængelse af mejeriet. Her dehydreres osten langsomt. Under modningen dannes de knasende proteinkrystaller, og Havgus 12 får sin faste struktur, særlige smag og fylde. Jo længere modning. Jo mere intens. Kongstanken bag osten: Med udgangspunkt i det ny nordiske køkken var kongstanken at fremstille en dansk terroir-ost på mælk fra besætninger, som har græsset ved Vadehavet, hvor havgusen trækker salt fra havet ind over markerne. I dag ved vi, at det primært er kombinationen af mælkesyrekulturer og særligt Havgus' pasning og modning på Affinage Center Unika, der skaber ostens unikke smag. Ostens navn: Havgus 12 har fået sit navn fra den oprindelige tanke om at udvikle en terroir-ost fra Vadehavet. Tallet 12 angiver det antal måneder, osten er modnet.

Produktions- og opbevaringsmetoder

- ✓ økologisk, pasteurisation

UNIKA

Økologisk Havgus 12 mdr. 48+ 8,6 Kg

EAN	Materialenummer
95711953125358	796074 1x8.6 kg

Holdbarhed

84 dage

Opbevaringsinformation

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

Fedt i tørstof

48%

Oprindelsesland

Danmark

Mejerigård

Tistrup Dairy - DK M233 EC

Mærker

DANSK Ø-MÆRKNING

EU ØKO-MÆRKNING

Ingredienser

Ingredienser: Økologisk MÆLK, salt, osteløbe (mikrobielt), MÆLKESYREKULTUR

Allergener

mælk, laktose

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	1569 kJ/378 kcal
Fedt	30 g
Mættet fedt	19 g
Kulhydrat	0,5 g
Sukker	0,5 g
Protein	26 g
Salt	1,90 g