

BRYGGERIETS HOVGÅRD

En österländsk osttradition på västgötskt vis

Ingredienser

Pastöriserad koMJÖLK. salt.
syrningskultur.ystenzym.
kalciumklorid.

Näringsvärde: Energi 1506 kJ.
363 kcal. Fett 29g. varav mättat
18.0g. Kolhydrater 0.0g. varav
sockerarter 0g. Protein 29g.
Salt 1.2g

Produktfakta

Bryggeriets Hovgård är en rundpipig ost som fått torka lite extra före mognadslagring. Osten mognadslagras sedan för att utveckla fler blommiga och örtiga aromer. En ost med tydlig nötig karaktär och sötna. Denna ost passar utmärkt på ostbricken tillsammans med andra lokala mathantverk.

Formatet är 10 kg blockost. Mjölkråvaran kommer från trakten runt Skaraborg och receptet är utvecklat vid Götene mejeri.



En torrare emmenthalost

Denna specialtillverkade ost har inspirerats av den finska emmenthaltraditionen som har sitt ursprung någonstans i mitten av 1800-talet. Schweizisk kompetens kom till Finland precis som till Sverige med sina färdigheter i att tillverka de bland välbärgade så eftertraktade ostarna med stora runda hål. Rudolf Klosner var den vi vet förste ystare att tillverka den så karaktäristiska finska varianten av emmenthalost. Den gjordes på Sippola Hovgård i Kymmenedalen. Osten påminner om vår svenska herrgårdsost, men är kortare i konsistensen och ger därför en torrare munkänsla. Smaken är elegant med sina nötiga mandeltoner och söta mjölkiga smak.