

BRYGGERIETS SÖRBO



Professionell ystning + småskalig mognadslagring = GOD

SMAK

Ingredienser

Pastöriserad komjolk, salt, syrningskultur, ostenzym, kalciumklorid.

Näringsvärde per 100 g:

Energi	1706 kJ/412 kcal
Fett	35 g
varav mättat	22 g
Kolhydrat	0 g
varav socker	0 g
Protein	23 g
Salt	1,2 g

Osten är en kylvara.

Produktfakta

Bryggeriets Sörbo är en helfet hårdost av pastöriserad komjolk. Fetthalten i osten är 35%. Ystningsmässigt bygger den på den svenska traditionen av att producera ost med tät pipstruktur jämt fördelade över osten. Smakmässigt är den ändå helt unik, tydliga smöriga toner med en anings nötighet som ger associationer till brynt smör. En behaglig sälta och krispighet i texturen. Detta är en ost som vi lärt oss att tycka om, den sticker ut i mängden och tar för sig både i smak och konversation om vad som ger en ost dess unikit.



Kreativt mathantverk med god smak

Än idag sprudlar det av kreativitet bland mathantverkare runtom i Skaraborg. Vår bygd är präglad av en god känsla för livsmedelsråvaror och förädling. Stora industrier och småskaliga producenter skapar tillsammans nya produkter. Bryggeriets Sörbo har fått sitt namn från det gamla godset som anlade Tegelbruket vid Ova Sörbo, numera Lundsbrunn. Hur kopplar platsen till osten? Ja, Sörbo kom att bli utvald av Magnus Gabriel de la Gardie för uppförande av ett nytt slott, Mariedals slott. Och här vet vi att det tillverkades ostar av hög kvalitet. Detta uppmärksammar vi med en härlig gräddost, källarlagrad och vackert dekorerad med tegelröd färg för att påminna om det gamla bruket i Ova. Osten vi erbjuder är inte producerad på Mariedals slott, men alldeles i närheten, nämligen på de gamla Göta hedarna, på ysteriet i Götene .