

BRYGGERIETS HAV 17%

Västgötsk mathantverk "smak av saltstänkta ängar"

Ingredienser

Pastöriserad **mjolk**, salt, syrningskultur, ystenzym, kalciumklorid.

Näringsvärde per 100 g:
Energi 1142 kJ/274 kcal
Fett 17 g
varav mättat 11 g
Kolhydrat 0 g
varav socker 0 g
Protein 29 g
Salt 1,2 g
Osten är en kylvara.

Produktfakta

Bryggeriets Hav mager är en halvhård svensk hårdost av pastöriserad komjolk. Fetthalten i osten är 17%. Osten har mognadslagrats i Bryggeriets ostkällare för en mer aromatisk smakprofil än magra ostar normalt har. Osten har en friskhet som balanseras av en ljuvlig sälta. En smak som sänder tanken till saltstänkta sommarängar. Konsistensen är något torr. Den passar perfekt till delitallriken och på ostbrickan, gärna till skaldjur.

Osten produceras kantfri i rektangulära block och levereras i vaccumförpackning.



Ost från ostriket Skaraborg

I Skaraborg har den svenska osttraditionen utvecklats under århundraden. Olaus Magnus skrev för ca 450 års sedan om Västergötland: "Här kan man tillverka så stora ostar, att två starka karlar knappast orka bära en enda sådan ens ett kort stycke väg". Långt senare i Töreboda, närmare bestämt 1955, tillverkades den första "mammutosten". En blockost som vägde 1,2 ton och som såldes i enstaka exemplar för att lansera det nya blockformatet. Bryggeriets Hav finns som 28% och 17% och dessa är sprungna ur samma teknik. Denna magra variant är särskilt utmanande att lagra längre då fett är det som bär mycket av de aromer vi uppskattar. HAV mager är ett exempel på en mager ost som med friskhet och saltstänk berikar vårt sortiment av svenska hårdostar.