BRYGGERIETS GRÄDDOST

Utmärkt mathantverkstradition från Skaraborg

Ingredienser

Obehandlad ko**MJÖLK**, bakteriekultur, löpe, salt

Näringsvärde

Näringsvärde per 100 g:

Energi	1760 kJ/420 kcal
Fett	38 g
varav mättat	24 g
Kolhydrat	0 g
varav socker	0 g
Protein	22 g
Salt	1,8 g

Osten är en kylvara.

Produktfakta

Bryggeriets Gräddost är en helfet småost av opastöriserad komjölk. Fetthalten i osten är 38%. Osten mognadslagras i minst 10 månader, vilket ger osten i det lilla formatet tid att utvecklas. Osten är gräddig, något torr med en tydlig sälta. För riktigt festligt tillfälle servera i bit med ett gott glas mousserande vin. Eller till varma scones med frisk citrusmarmelad.

Formatet är småost om ca 450 g ytbehandling är vax. Levereras styckvis.

Hemosten blev gräddost

I Skaraborg har den svenska osttraditionen utvecklats under århundraden. Mjölkbönderna gick tidigt samman för att investera i ett gemensamt bymejeri där man kunde hjälpas åt att göra ost och smör när tillgången på mjölk var större än behovet. Gräddosten kom något senare när man bland en större allmänhet hade råd att att producera ost inte bara av helmjölk, utan med tillsatt grädde som gav en krämigare ost med tydlig smörsmak. Bryggeriets gräddost produceras på Påverås gårdsmejeri av opastöriserad mjölk från en enda gård som håller Simmenthalkor. Grundosten håller en mycket hög kvalitet och utvecklar en angenäm och överraskande både smak och textur vid långlagring. Bryggeriet lagrar osten minst 10 månader och uppåt. Den vaxas för att efter lagring behålla smak och smidighet.