

BRYGGERIETS HAV



Västgötsk mathantverk "smak av saltstänkta ängar"

Ingredienser

Pastöriserad **mjök**, salt, syrningskultur, ystenzym, kalciumklorid

Näringsvärde per 100 g:
Energi 1503 kJ/362 kcal
Fett 28 g
varav mättat 18 g
Kolhydrat 0 g
varav socker 0 g
Protein 26 g
Salt 1,2 g
Osten är en kylvara.

Produktfakta

Bryggeriets Hav är en halvård svensk hårdost av pastöriserad komjök. Fetthalten i osten är 28%. Osten har mognadslagrats i minst 20 månader, vilket gör att ostens nedbrytning av laktos och proteiner har skapat knastriga kristaller i den i övrigt smidiga konsistensen. Osten har en mild nötig karaktär som balanseras av en ljuvlig salta som sänder tanken till saltstänkta sommarängar. Den passar perfekt till delitallriken och på ostbrickan.

Osten produceras i rektangulära block på Götene mejeri, mognadslagras i Bryggeriets Ostkällare och levereras i vaccumförpackning.



Ost från ostriket Skaraborg

I Skaraborg har den svenska osttraditionen utvecklats under århundraden. Olaus Magnus skrev för ca 450 år 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. Den grynpipiga riddarosten blev känd vida omkring och många kom till det lilla mejeriet för att studera "Riddarosttekniken". Bryggeriets Hav är sprungen ur samma teknik men är en rundpipig ost. Den är gjord efter recept från efterkrigstiden, en ostsort som idag fallit i glömska i och med rationalisering och effektivisering bland de svenska blockostarna.