

# BRYGGERIETS KÄLLA

En hyllning till Sankta Helena av Götene

## Ingredienser

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

Näringsvärde per 100 g:  
Energi 1471 kJ/354 kcal  
Fett 28 g  
varav mättat 18 g  
Kolhydrat 0 g  
varav socker 0 g  
Protein 25 g  
Salt 1,4 g  
Osten är en kylvara.

## Produktfakta

Bryggeriets Källa är en halvhård svensk hårdost av pastöriserad komjolk. Fetthalten i osten är 28%. Osten har mognadslagrats varsamt för en mer utvecklad smak med små krusningar av knastriga kristaller. Osten har en fruktig karaktär och en behagligt framträdande sälta. Texturen är något torr, vilket gör den lämplig att serveras i bit, eller som riven smaksättning i kalla rätter. Ett fruktigt lätt syrligt Rieslingvin passar utmärkt till.

Osten produceras i rektangulära block och levereras i vaccumförpackning.



## Vila vid helig källa

I Götene porlar ännu legenden om Sankta Helena, kvinnan som på 1100-talet miste livet på väg till kyrkans invigning. Där hon bragdes om livet sprang en källa med helande vatten upp, en berättelse som lockade pilgrimer från när och fjärran. Vattnet blev en symbol för platsens kraft, en länk mellan jord och himmel, mellan vardag och det heliga.

Bryggeriets Källa är en rundpipig ost ystad och mognadslagrad i närheten av källan, i ett landskap av kalkrika marker och bördiga ängsmarker. Resultatet är en smak som har både mildhet och djup, liksom källans klara vatten, men också med den styrka som hör till en plats där en legend skapades. Vi påminns om att terroir inte bara sitter i jord och klimat, utan också i människors berättelser. Bryggeriets Källa är smaken av Götene, av en plats där myt och måltid ger en mer smakrik upplevelse.