

KÄLLARLAGRAD SVECIA



Ett svenskt matkulturarv som förutsätter långlagring

Ingredienser

Pastöriserad komjolk, salt, syrningskultur, löpe, kalciumklorid, konserveringsmedel 202

Näringsvärde

Näringsvärde per 100 g:
Energi 1512 kJ/354 kcal
Fett 28 g
varav mättat 18 g
Kolhydrat 0 g
varav socker 0 g
Protein 27 g
Salt 1,2 g
Osten är en kylvara.

Produktfakta

Bryggeriets Svecia är en halvhård svensk hårdost av pastöriserad komjolk. Fetthalten i osten är 28%. Svecia är en ost som har skyddat geografiskt beteckning (SGB) enligt EU:s regelverk. Detta innebär att recepten inte kan ändras, den har begränsningar i vart den får tillverkas och den ska alltid innehålla svensk mjölkråvara. Osten är fyllig, gräddig och mildt syrlig. Bryggeriet i Götene långlagrar Svecia producerad i Kalmar och i Falköping. Mognadslagras som hel rund ost, levereras i vaccumpackad bit.



Svecia är det genuina svenska

Som den första svenska matvara med skyddad geografisk beteckning representerar den vårt svenska matkulturarv och är en utmärkt del av svensk osttradition. Under modern tid har Svecia alltmer konkurrerats ut av den fetare varianten: Prästost. Det finns en aura av elegans i Svecia. Den milda men ända distinkta karaktären gör den spännande. Svecia är en osttyp framtagen för långlagring, ostens modernare recept sattes vid Nyköpings mejeri 1896 av Theodor Ericson. I slutet av 60-talet var Svecia den mest populära osten bland svenskarna.

Genom år praktisk lära har vi lärt oss och förstått värdet av att lagra denna drottning av svensk ost varsamt och länge.

