

# BRYGGERIETS LYCKE

Exklusivt mathantverk från litet gårdsmejeri

## Ingredienser

Pastöriserad KoMJÖLK, mjölksyrakultur, oraffinerat havssalt, löpe. Kan innehålla spår av musselskal.

Näringsvärde per 100 g:  
Energi 1828 kJ/ 441 kcal  
Fett 36 g  
varav mättat 20 g  
Kolhydrat 0 g  
varav socker 0 g  
Protein 26 g  
Salt 1,7 g  
Osten är en kylvara.

## Produktfakta

Bryggeriets Lycke är en småskaligt tillverkad cheddar. Ystad av pastöriserad komjolk från Småland. Fetthalten i osten är 36%. Osten lagras i minst tolv månader. Den har fyllig smak med tydlig sälta, jordiga aromer och en krämig konsistens. Osten innehåller havssalt utvunnet ur havet, vilket innebär att den kan innehålla spår av musselskal.

Formatet är liten rund ost cirka 4 kg. Säljs i bit, vaccumförpackad.



## Smaken av Småländsk skog

Osten har ystats i det lilla gårdsmejeriet Herrydet i småländsk skogsbygd. Oändligt vacker natur med solstänkta gläntor och kuperade betesmarker med en mångfald av vilda ängsblommor, örter och vildgräs. Lycke är ett påhittat namn som dels spelar an på traktens gårdsnamn, men också gårdens beroende av kornas välmående och rika mjölk, för liksom nu. Med mjölk från närliggande gårdar har mejerskan Olivia gjort cheddarost på gammaldags vis. Därefter har vi tagit ansvar för ostens mognad och fortsatta smakutveckling. Detta är en ost som tar oss till de småskaliga jordbrukens med avtryck i aromer som påminner om skogsängar, stall och hö. Serverad på rågknäcke, med syrad grädde och tranbär blir osten rikt inramad av svensk matkultur.