

KÄLLARLAGRAD SVENSK CHEDDAR

Ingen ost är som vår svenska cheddarost

Ingredienser

Pastöriserad **MJÖLK**, salt, syrningskultur, löpe, konserveringsmedel E251, E202, E235.

Näringsvärde

Näringsvärde per 100 g:
Energi 1621 kJ/ 391 kcal
Fett 32 g
varav mättat 20 g
Kolhydrat 0 g
varav socker 0 g
Protein 25 g
Salt 1,4 g
Osten är en kylvara.

Produktfakta

Svensk cheddar är en halvhård ost av pastöriserad komjölk. Fetthalten i osten är 32%. Vi långlagrar cheddarost från Kvibille mejeri kontinuerlig, något vi gjort under många år. Den utvecklar en behaglig och komplex smak över tiden. Texturen kan vid längre lagring upplevas något spröd, men vanligtvis är den smidig och kan hyvlas även när den lagrats länge. Den kan även avnjutas i bitar tillsammans med rödvinskokta fikon eller kanderade nötter.

Tillgängliga format på cheddar är blockost i film, rund liten ost 2,7 kg, 4,5 kg.



Ost från Halländska Kvibille

Vår svenska cheddarost kan inte jämföras med den traditionella engelska cheddarosten, som ju sägs vara världens äldsta osttyp. Svensk cheddar är ett exempel på hur internationella influenser har anpassats och integrerats i svensk matkultur och har blivit en uppskattad ostsart, även av oss som affinörer. Idag tillverkas svensk cheddarost framför allt i Kvibille enligt originalrecept från 1928. Den variant som vi lagrar i Ostkällaren sveps fortfarande med den karaktäristiska vita duken, som läggs för hand i ostformarna. Cheddarosten tillverkas genom så kallad shedddringsteknik, vilket innebär att osten läggs att vila några timmar för att därefter rivas sönder och åter pressas samman. På så vis bildas de mekaniska hålen i osten. Cheddarost vinner mycket i smak på att långlagras.