

# BRYGGERIETS ÄLVKULLA

En älskad återkomst i ny smakskrud

## Ingredienser

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

Näringsvärde per 100 g:

Energi 1594 kJ/384 kcal

Fett 31 g

varav mättat 20 g

Kolhydrat 0 g

varav socker 0 g

Protein 25 g

Salt 1,2 g

Osten är en kylvara.

## Produktfakta

Bryggeriets Älvkulla är en halvhård grynpipeg ost med 31% fetthalt. Under lagringen växer en mjuk och ljuvligt gräddig karaktär fram, med mild salta, rund fyllighet och den öppna, grynpipegiga strukturer som ger osten dess särskilda uttryck.

Osten produceras i rektangulära block på Götene mejeri och mognadslagras i Bryggeriets Ostkällare. Detta är andra utgåvan och kommer finnas tillfälligt i vårt sortiment.

Säljs i vaccumförpackad mindre bit.



## Magisk och mystisk är hon

På sluttningarna runt Kinnekulle, det blommande berget i Västra Götaland, har nya utgåvan av Älvkulla sitt ursprung. Härifrån kommer mjölken till denna lena och gräddiga grynpipegiga ost. Efter ystningen ett stenkast från vår Ostkällare får osten mogna extra länge i vårt unika mognadsklimat.

När våren nu 2026 återvänder till Kinnekulles ängar och lövskogar är det äntligen dags för denna version av Älvkulla att lämna källarens stilla mörker. En ost med mjuk elegans och fyllig arom med smak av platsen där den fått mogna.