

BRYGGERIETS RÖKTA

En karaktärsfull ost som berör

Ingredienser

Pastöriserad **mjolk**, 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 Rökta är en halvhård svensk hårdost av pastöriserad komjolk. Fetthalten i osten är 31%. Osten har mognadslagrats i Ostkällaren före rökning. Osten har en tydlig nötig karaktär, balanserad sötma och mild sälta. Osten röks styckvis på hantverksvis och med spån från trakten.

Osten produceras i rektangulära block på Götene mejeri, mognadslagrats i Bryggeriets Ostkällare för att sedan rökas och levereras i vaccumförpackning.



Lokalt så det förslår

Att röka ost är en gammal tradition. Långt innan kylskåp fanns rökte mat för att förlänga hållbarheten. Röken skyddade råvaran och gav samtidigt en djupare smak. Tekniken användes främst för kött och fisk, men även ost började rökas i små gårdsmejerier runt om i Europa. Kanske inte så vanligt i Sverige.

Bryggeriets Rökta har sitt ursprung här i Skaraborg. Mjölken, ystningen och mognadslagringsen sker i trakten runt Götene, där osten får mogna i Ostkällaren tills vår affinör tycker att tiden är rätt. Då skickas den vidare till småskalig charkuterist i Essunga där den röks med naturlig rök, ofta från lokala alspån.

Den gräddiga, nötiga osten fångar upp röken och får en fyllig, tydlig karaktär. En ost som inte ber om ursäkt - utan tar plats.