

BRYGGERIETS EMILÄTT

En smakrik ost med hög andel protein och mindre fett

Ingredienser

Pastöriserad **mjölk**, salt, syrningskultur, ystenzym.

Näringsvärde per 100 g:
Energi 785 kJ/186 kcal
Fett 5 g
varav mättat 3,2 g
Kolhydrat 0 g
varav socker 0 g
Protein 34 g
Salt 1,2 g
Osten är en kylvara.

Produktfakta

Emilätt är ett bevis på att stor smak inte sitter i fetthalten. Den sitter i råvaran, hantverket och den tid man är villig att låta osten mogna.

Osten produceras i rektangulära block på Götene mejeri och mognadslagras i Bryggeriets Ostkällare. Säljs i vaccumförpackad mindre bit.



Låg fetthalt skrämmer inte

Emilätt är vårt svar på att en mager ost kan vara stor i smaken. Fettet har stor betydelse för smak, men så har även tiden, hantverket och tålamodet.

Magra ostar har sällan fått den långa mognadstid som de riktigt stora smakupplevelserna kräver. Anledningen är enkel: En mager ost är dyrare att tillverka och svårare att lagra. När fettet minskar förändras både konsistens och mognadsprocess, vilket ställer höga krav på ystning, lagringsmiljö och framför allt tålamod. Det var just den utmaningen som väckte vår nyfikenhet.

För snart ett år sedan började vi lagra en ny ost i vår unika Ostkällare. Sakta har smakerna vuxit fram, aromerna blivit djupare och de eftertraktade lagringskristallerna utvecklats. I september 2026 släpps Emilätt!