

KÄLLARLAGRAD ANNAS RÖDA

En dalaskatt får plats i Götenes Ostkällare

Ingredienser

Pastöriserad komjolk,
syrningskultur, löpe, salt.

Näringsvärde per 100 g:
Energi 1761 kJ/421 kcal
Fett 30 g
varav mättat 24 g
Kolhydrat 0 g
varav socker 0 g
Protein 25 g
Salt 1,3 g
Osten är en kylvara.

Produktfakta

Källarlagrad Annas Röda är en rödvaxad hårdost av pastöriserad komjolk ystad vid MurboAnnas Gårdsmejeri i Dalarna. Osten tillverkas av mjölk från kor som betar markerna intill mejeriet och därefter lagras i minst 12 månader. En småost väger cirka 3 kg och säljs hos oss vakuumförpackad i bitar om cirka 300 g. Osten har en fast, tät och lätt kornig textur med små kristaller. Smaken är balanserad med frisk svensk syrlighet, mild nötighet och en lång eftersmak med örtiga och gräddiga toner.



Dalahantverk ges mer smak

Vissa ostar bär på mer än smak, de bär på människors drömmar. Annas Röda är en sådan ost. Historien börjar med Anna, som lät en hobby växa till ett prisbelönt gårdsmejeri i hjärtat av Dalarna. Hennes filosofi lever vidare än idag i MurboAnnas Gårdsmejeri, där mjölken fortfarande kommer från kor som betar de öppna markerna runt mejeriet.

Vi på Bryggeriet i Götene känner stor ödmjukhet över att få förädla denna dalaskatt vidare i vår Ostkällare. Under den långa källarlagringen utvecklas den redan smakrika osten till något alldeles extra. Den fasta, täta konsistensen får små knapriga kristaller, medan aromerna fördjupas med toner av nötter, örter och en mjuk sötsyrlig gräddighet som dröjer sig kvar länge.