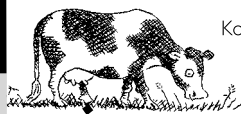


## Cottage cheese är ost med massor av färska ostkorn

Cottage cheese är en mjuk färskostmassa som består av jättemånga små ostkorn. Namnet cottage cheese kommer av engelskans "stuga" och "ost".

Cottage cheese är från början en amerikansk typ av färskost. Arlas varumärke för cottage cheese är KESO®.

Vår cottage cheese finns både som naturell och smaksatt. Den är god och nyttig på smörgåsen, till maten eller som mellanmål.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.

Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

I en maskin som kallas separator delas mjölken upp i skummjolk och grädde.



1

2



3

Skummjölken syras och sedan tillsätts ett ämne som heter löpe. Då stelnar mjölken och stora ostkorn bildas.

Vasslen, en vätska som bildas när man gör ost, tappas av. Sedan sköljs ostkornen.

4

Lite grädde, salt och ev andra smaker tillsätts.

I förpackningshallen läggs cottage cheese i paket. Sedan körs den med kylbilar till t ex skolor och affärer.

5



Bilder: Matti Lapp

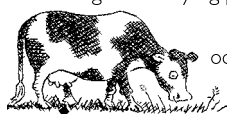
### Mjolk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag.

Läs mer på [www.arla.se/koola](http://www.arla.se/koola)

## Cottage cheese är ost med massor av färska ostkorn

Cottage cheese är en mjuk färskostmassa som består av jättemånga små ostkorn. Namnet cottage cheese kommer av engelskans "stuga" och "ost". Cottage cheese är från början en amerikansk typ av färskost. Arlas varumärke för cottage cheese är KESO®. Vår cottage cheese finns både som naturell och smaksatt. Den är god och nyttig på smörgåsen, till maten eller som mellanmål.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.

Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

1

Mjölken delas upp i skummjolk och grädde i en maskin som kallas separator.

2

3



Skummjölken syras och sedan tillsättes ett ämne som heter löpe. Då stelnar mjölken och små ostkorn bildas.



4

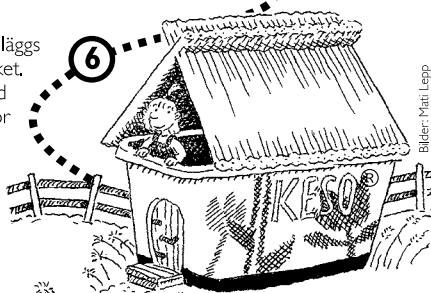
Vasslen, en vätska som bildas när man gör ost, tappas av. Sedan sköljs ostkornen.

Lite grädde, salt och ev andra smaker tillsätts.

5

I förpackningshallen läggs cottage cheese i paket. Sedan körs den med kylbilar till t ex skolor och affärer.

6



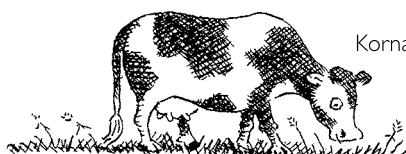
Bilder: Matti Lepp

### Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.se/koola](http://www.arla.se/koola)

## Cottage cheese är ost med massor av färska ostkorn

Cottage cheese är en mjuk färskostmassa som består av jättemånga små ostkorn. Namnet cottage cheese kommer av engelskans "stuga" och "ost". Cottage cheese är från början en amerikansk typ av färskost. Arlas varumärke för cottage cheese är KESO®. Vår cottage cheese finns både som naturell och smaksatt. Den är god och nyttig på smörgåsen, till maten eller som mellanmål.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.

Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

1

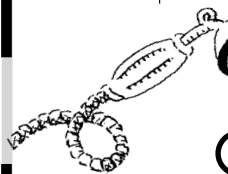
Mjölken delas upp i skummjolk och grädde i en maskin som kallas separator.

2

3



Skummjölken syras och sedan tillsätts ett ämne som heter löpe. Då stelnar mjölken och små ostkorn bildas.



4

Vasslen, en vätska som bildas när man gör ost, tappas av. Sedan sköljs ostkornen.

5

Lite grädde, salt och ev andra smaker tillsätts.

I förpackningshallen läggs cottage cheese i paket. Sedan körs den med kylbilar till t ex skolor och affärer.

6



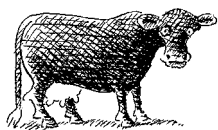
Bilder: Matti Lepp

### Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.selkoola](http://www.arla.selkoola)

## Smör – naturens mjuka guld

Förr i tiden var det vanligt att bönderna använde smör att betala med på marknaderna. Ofta tävlade man mellan gårdarna om vem som gjorde det bästa smöret. När det var kalas, formades smöret till fina runda kulor och vackra gyllene rosor.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.



Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

All grädde tas bort från mjölken i en maskin som heter separator. Grädden kallas kärngrädde och det är den som ska bli smör.

2



3

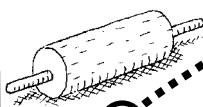
Kärngrädden pumpas till en maskin som vispar grädden kraftigt och smörkorn bildas. Det kallas kärning.

Kärnmjölken tappas av, och smöret saltas. Smörkornen knådas till en massa = ältning.

4

5

Smöret läggs i paket för att skyddas mot fukt, ljus och lukter. Av kyla blir smöret hårt.



Smöret körs med kylbilar till t ex skolor och affärer.

6



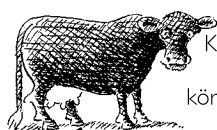
Bilder: Matt Lepp

### Mjolk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.se/koola](http://www.arla.se/koola)

## Smör – naturens mjuka guld

Förr i tiden var det vanligt att bönderna använde smör att betala med på marknaderna. Ofta tävlade man mellan gårdarna om vem som gjorde det bästa smöret. När det var kalas, formades smöret till fina runda kulor och vackra gyllene rosor.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.



1 Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

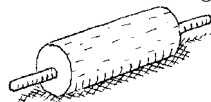
2 All grädde tas bort från mjölken i en maskin som heter separator. Grädden kallas kärngrädde och det är den som ska bli smör.

2



3 Kärnmjölken tappas av, och smöret saltas. Smörkornen knådas till en massa = ältning.

4



3 Kärngrädden pumpas till en maskin som vispar grädden kraftigt och smörkorn bildas. Det kallas kärning.

4 Smöret läggs i paket för att skyddas mot fukt, ljus och lukter. Av kyla blir smöret hårt.

5

5 Smöret körs med kylbilar till t ex skolor och affärer.

6



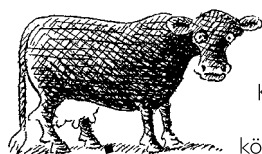
Bilder: Matt Lepp

### Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.se/koola](http://www.arla.se/koola)

## Smör – naturens mjuka guld

Förr i tiden var det vanligt att bönderna använde smör att betala med på marknaderna. Ofta tävlade man mellan gårdarna om vem som gjorde det bästa smöret. När det var kalas, formades smöret till fina runda kulor och vackra gyllene rosor.



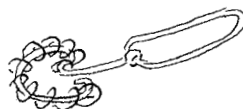
Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.



1 Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

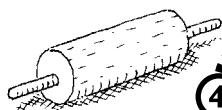
2 All grädde tas bort från mjölken i en maskin som heter separator. Grädden kallas kärngrädde och det är den som ska bli smör.

2



3 Kärngrädden pumpas till en maskin som vispar grädden kraftigt och smörkorn bildas. Det kallas kärning.

3



4 Kärnmjölken tappas av, och smöret saltas. Smörkornen knådas till en massa = ältning.

4

5 Smöret läggs i paket för att skyddas mot fukt, ljus och lukter. Av kyla blir smöret hårt.

5

6 Smöret körs med kylbilar till t ex skolor och affärer.

6



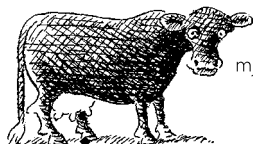
Bilder: Mats Lepp

### Mjolk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.se/koola](http://www.arla.se/koola)

# Yoghurt är mjölk med kultur

Yoghurt kallas också för kulturmjölk. Kultur betyder att odla, och det är precis det man gör med de nyttiga bakterierna när mjölk blir yoghurt.



Korna mjölkas och mjölken körs till mejeriet.



All grädde tas bort från mjölken i en maskin som heter separator. Sedan håller man tillbaka precis så mycket grädde som de olika sorterna mjölk ska innehålla.

Mjölken provsmakas och kontrolleras i laboratoriet.

Mjölksyrabakterier tillsätts så att mjölken tjocknar och får yoghurt smak.

Mjölken hettas upp och kyls ner igen för att hålla sig färsk och god = pastörisering.



Frukt blandas i om det ska bli fruktyoghurt.

I förpackningshallen hålls yoghurten i paket. Sedan körs den med kylbilar till t ex skolor och affärer.



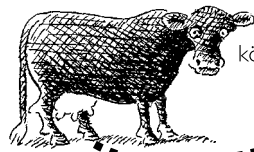
Bilder: Mati Lepp

## Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.se/koola](http://www.arla.se/koola)

## Yoghurt är mjölk med kultur

Yoghurt kallas också för kulturmjölk. Kultur betyder att odla, och det är precis det man gör med de nyttiga bakterierna när mjölk blir yoghurt.



Korna mjölkas  
och mjölken  
körs till mejeriet.



1 Mjölken provsmakas  
och kontrolleras  
i laboratoriet.

2 All gräde tas bort från  
mjölken i en maskin som  
heter separator. Sedan  
häller man tillbaka precis så  
mycket gräde som de olika  
sorterna mjölk ska innehålla.

3 Mjölken hettas upp och  
kyls ner igen för att  
hålla sig färsk och god  
= pastörisering.

4 Mjölksyrabakterier tillsätts så  
att mjölken tjocknar och får  
yoghurtsmak.



5 Frukt blandas i  
om det ska bli  
fruktyoghurt.

6 I förpackningshallen hålls yog-  
hurten i paket. Sedan körs den  
med kylbilar till t ex skolor och  
affärer.



Bilder: Matti Lepp

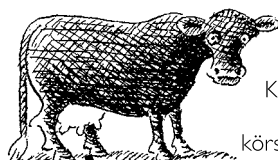
### Mjölk. Världens smärtaaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.se/koala](http://www.arla.se/koala)



# Yoghurt är mjölk med kultur

Yoghurt kallas också för kulturmjölk. Kultur betyder att odla, och det är precis det man gör med de nyttiga bakterierna när mjölk blir yoghurt.



Korna mjölkas  
och mjölken  
körs till mejeriet.



1

Mjölken provsmakas  
och kontrolleras  
i laboratoriet.

2

All grädde tas bort från  
mjölken i en maskin som  
heter separator. Sedan  
häller man tillbaka precis så  
mycket grädde som de olika  
sorterna mjölk ska innehålla.

3

Mjölken hettas upp och  
kyls ner igen för att  
hålla sig färsk och  
god = pastörisering.



4

Mjölksyrabakterier tillsätts  
så att mjölken tjocknar  
och får yoghurt smak.

5



Frukt blandas i  
om det ska bli  
fruktyoghurt.

6

I förpackningshallen hälls yog-  
hurten i paket. Sedan körs den  
med kylbilar till t ex skolor och  
affärer.



Bilder: Matti Lepp

## Mjölk. Världens smartaste råvara?

Konsten att göra smör och ost av mjölk kunde man redan på medeltiden. I dag används mjölken till ännu fler produkter som de flesta av oss äter eller dricker varje dag. Läs mer på [www.arla.se/kooola](http://www.arla.se/kooola)