

# Tredje generationen saltkärring

Saltkärringar har funnits på Kvibille Mejeri i Halland sedan tillverknigen av ädelost startade här på 1930-talet. Eva, som är vår saltkärring idag, är tredje generationen på det jobbet. Precis som sin mamma och mormor före henne gnider Eva in varje ädelost för hand med salt hela tre gånger. Saltet gör osten hållbar, ger smak och drar ut vatten. Sedan placeras ostarna i källaren. Där får de vila i en månad, men tre gånger i veckan vänds de för att smaken av äkta Kvibille® Ädel ska mogna fram och bli jämn.



Bild: Magnus Bard

## Har du sett lufthålen?

Till skillnad från vitmögelistar mognar blåmögelistar inifrån och ut. Syret som behövs för att mögelskulturen ska utvecklas får osten genom luftkanaler som skapas med ett spjutliknande verktyg. Ju äldre osten är, desto fylligare smak.

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