

"CHEDDRA"

KONSTEN ATT FÅ EN OST ATT VILA

UPP OCH
HOPPA!
NU HAR DU
CHEDDRAT
KLART.

Osten cheddar görs på ett speciellt sätt. En viktig del är att "cheddra". Då vilarostmassan över natten för att få en konsistens som går att mala i bitar och pressas ihop till det som blir cheddarost.



OSTEN KOSTADE SKJORTAN

Det sägs att mejeristen Alfred Wendler fick sätta skjortärmarna till när han gjorde sin egen cheddar 1928. Tyget gjorde det lättare att få ostens yta torr och påminde om äldre tiders tillverkning. Än idag är tyget runt osten ett kännetecken för Kvibille® Cheddar.

NU SKRIVS NY OSTHISTORIA

På vårt svenska mejeri i Kvibille har vi gjort cheddar sedan 1928. Vårt senaste tillskott är Kvibille® Ösarps Cheddar. Osten görs på mjölk från Ösarps gård och har en unik smak av rostad kastanj och knäck. Läs mer om Kvibille och andra goda ostar på älskadeost.se

