



BLU '61 CA1,1KG LA CASEARIA CARPENEDO KO LAGRAD
SKU: 15709



BLU '61 - Blåmögelost med Raboso Passito och tranbär

ca 1,1 kg

Blu '61 - Priser

- **2012:** Medaglia d'oro all'Alma Caseus, categoria formaggi erborinati.
- **2013:** Diploma di Eccellenza al concorso Infiniti Blu.
- **2014:** Medaglia di bronzo ai World Cheese Awards.
- **2015:** Diploma di Qualità al concorso Infiniti Blu.
- **2016:** Diploma di Qualità Superiore al concorso Infiniti Blu.
- **2017:** Medaglia di bronzo ai World Cheese Awards.
- **2021:** Medaglia di bronzo ai World Cheese Awards.
- **2022:** Vincitore del Coups de Cœur al Salon du Fromage di Parigi, tra i 12 selezionati su 117 partecipanti.
- **2022:** Medaglia d'oro agli International Cheese & Dairy Awards, categoria miglior erborinato italiano escluso Gorgonzola.
- **2022:** Medaglia di bronzo ai World Cheese Awards.
- **2023:** Medaglia di bronzo ai World Cheese Awards.
- **2025:** Medaglia di bronzo ai World Cheese Awards.

PRODUKT BESKRIVNING

Blu '61 är en krämig blåmögelost av pastöriserad komjolk från Veneto i nordöstra Italien. Den förädlas med det söta vinet Raboso Passito och tranbär, som ger en fin balans mellan fyllig ostsmak och fruktig sötma.

Smaken är fyllig, intensiv och välbalanserad. Blåmöglets tydliga salta och kryddighet möter dessertvinets rundade sötma och tranbärens friska syrlighet. Resultatet är en ost med en unik karaktär och lång, njutbar eftersmak. Fetthalt i torrsubstansen 35%.

Serveringstips

Blu '61 är ett självklart inslag på en exklusiv ostbricka, gärna tillsammans med fikonmarmelad, färska päron eller äpplen. Den passar även utmärkt till ett fylligt rött vin eller ett sött dessertvin. *En ost skapad för att fira kärleken – och för att njutas av vid speciella tillfällen.*





Ingredienser: Pastöriserad KOMJÖLK, salt, mjölksyrakultur, mogningskultur, löpe. Skorpa: Torkade tranbär (tranbär, socker, solrosolja) (min 4%) och vin (Rabaso Passito IGT) (1%).

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1529 kJ / 369 kcal
Fett	31,0 g
- varav mättade fettsyror	23,0 g
Kolhydrater	1,68 g
- varav sockerarter	1,14 g
Protein	19,7 g
Salt	2,0 g

Blu ’61 - En italiensk blåmögelost med en kärlekshistoria

Blu ’61 är en exklusiv italiensk blåmögelost från familjemejeriet **La Casearia Carpenedo** i Veneto. En ost med en alldeles särskild historia, skapad med passion, tradition och kärlek. Osten togs fram 2011 för att hylla grundaren Antonio och hans hustru Giuseppinas 50-åriga bröllopsdag. Namnet *Blu 61* är en hyllning till året 1961, då paret gifte sig. Tillverkad av pastöriserad komjolk och lagrad i minst två månader får osten sin karaktäristiska mjuka och krämiga konsistens. Därefter förädlas den med det lokala dessertvinet **Raboso Passito**, som tillför en elegant sötma och ett härligt djup. Som avslutning dekoreras osten med röda tranbär, vilka ger en vacker kontrast och en frisk, lätt syrlig smak.

