

Produktspecifikation for ESROM

1. Navn

Esrom

2. Beskrivelse af ESROM

Fisket ost, halvfast til fast, modnet, fremstillet af dansk komælk.

2.1 Sammensætning:

Esrom kan fremstilles med følgende niveauer af fedtindhold:

Minimum fedt i tørstof 20%, minimum tørstof 47%.

Minimum fedt i tørstof 30%, minimum tørstof 48%.

Minimum fedt i tørstof 45%, minimum tørstof 50%.

Minimum fedt i tørstof 60%, minimum tørstof 57%.

2.2 Egenskaber

Form og vægt (hel ost):

a) rektangulær: længden ca. dobbelt så lang som bredden. 1: højde 3,5,-4,5 cm, vægt 0,2-0,5 kg. 2: højde 4,0-7,0 cm, vægt 1,3-2,0 kg.

b) rektangulær: højde 4,0-7,0 cm, vægt min. 2 kg.

Ydre:

Tynd, smidig, gullig til orangegul spiselig skorpe med rent næsten tørt, tyndt, ensartet gulbrunt til rødbrunt kitlag. Ældre oste har let fedtet overflade på grund af gendannet kit.

Farve:

Ensartet gullig til hvid farve.

Bygning:

Jævnt fordelte uregelmæssigt formede huller af størrelse omtrent som ris.

Konsistens:

Ensartet gennem hele osten. Blød men skærbar.

Lugt og smag:

Mild, syrlig, aromatisk med præg af overflademodning. Ved stigende alder bliver lugt og smag hidrørende fra overflademodningen, dominerende.

Lagringstid:

Minimum 2 uger

3. Geografisk område

Danmark

4. Bevis for oprindelse

Udviklet af munke på Esrom Kloster i 11-1200 tallet. Videreudviklet på Statens Forsøgsmejeri i midten af 30'erne. Produktionen igangsat på Midtsjællands Herregårdsmejeri. Herefter starter andre mejerier produktion af osten.

5. Fremstillingsmetode

Rå dansk komælk fedtstandardiseres og lavpasteuriseres. Syrevækker og løbe tilsættes. Koaglet skæres ved passende fasthed med knive. Herefter sker der en røring, valleaftapning og opvarmning. Ostekornene fyldes i forme og herefter underkastes ostene en let presning. Ostene afkøles, saltes, overfladebehandles med kitkultur og lagres ved høj luftfugtighed. Efter afslutning af lagringen vaskes ostene, de tørres og emballeres.

6. Bevis for tilknytning

Esrom har i EU som i ikke-EU lande omdømme som værende en specialitet af dansk oprindelse. Dette omdømme er opnået gennem lovgivningsmæssige initiativer og producentforeningens kvalitetsarbejde gennem 40 år, der har sikret bevarelsen af de traditionelle og særegne kendetegn.

7. Kontrolorgan

Eurofins Steins Laboratorium
A/S Ladelundvej 85
6600 Vejen
Tlf. +45 70 22 42 86
E-mail: sensorik@eurofins.dk

8. Ansøgende sammenslutning:

Producentforeningen af Danske BGB- og BOB-Oste

AGRO FOOD PARK, 13

DK-8200 Århus N