

# Snabbguide till våra syrade mejeriprodukter

Fetthalten på våra syrade produkter varierar, liksom konsistensen och smaken. Här får du veta mer om konsistens, syra och funktion hos åtta av våra syrade produkter.

Syrningskulturen, mjölkens fett och proteinhalt är avgörande för vilken syra, konsistens och smak slutprodukten får. När mjölsyrabakterierna omvandlar laktosen i mjölken till mjölksyra sänks pH-värdet till ca 4,5. Ett nätverk bildas av mjölkens proteiner och fett som i sin tur ger konsistensen. Eftersom alla bakterier är egna små individer bidrar de med smak, konsistens och syra på olika sätt. Dessutom trivs de bäst vid den temperatur de är anpassade till. Här i Norden har vi traditionellt använt bakteriekulturer som mår bäst under sommaren (i ca 20 grader) då korna ger mycket mjölk. Den smaken kan man känna i klassiska svenska produkter som exempelvis filmjölk och gräddfil.

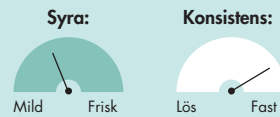
# ARLA PRO.

PARTNERS  
AT HEART



## Arla® Pro Smetana laktosfri 42 %

Smetana är en syrad gourmetgrädd med hög fetthalt. Bidrar med fyllighet och rund karaktär samt ger en lyxig känsla. Använd som tillbehör till förrätter, grytor och soppor. Adderar syra och struktur till varma såser och är perfekt att blanda av en sås med istället för smör. Funkar också mycket bra i puréer och grönsakskrämer, kalla dipper och rörer.



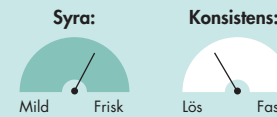
☺☺☺ Kokbar, passar bäst att röra ner i slutet av matlagningen.

\* Passar att användas kall och kan vispas upp till extra fast konsistens. Kan ersätta vispgrädd i desserter.



## Arla® Pro Lätt Crème fraiche 13 %

En Crème Fraiche med låg fetthalt som passar i både varma och kalla rätter. Förhöjer smaken och ger en len och krämig konsistens utan redning. Adderar syra till både varma och kalla såser. Bra stabilitet över tid, håller ihop oavsett hur länge man rör den.



☺☺☺ Kokbar och passar i all typ av matlagning.

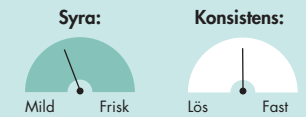
\* Utmärkt till kalla såser tack vare sin fasta konsistens.



Finns även som ekologisk & laktosfri!

## Arla® Pro Crème fraiche 32 %

En tjock och krämig klassisk Crème Fraiche med mild och syrlig smak. Den blir lös när den rörs och fast när den vispas. Används med fördel i grytor, soppor, såser, puréer och krämer. Adderar syra till både varma och kalla såser och rörer. Balanserar upp sötnar i desserter med sin fräscha syra.



☺☺☺ Kokbar och passar i all typ av matlagning. Tillsätt gärna i slutet av matlagningen.

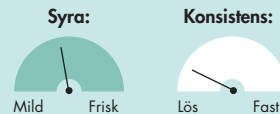
\* Passar att användas kall både i såser och rörer och som ett krämigt tillbehör.



Finns även som ekologisk & laktosfri!

## Arla Ko® Gräddfil 12 %

Gräddfilen är krämig och lätt med en frisk smak och spritsig syra. Utmärkt som naturellt tillbehör och som bas i kalla såser och dressingar. Med sin fräscha syra mildrar den hetan från kryddstarka rätter.



\* Bör användas kall och är inte kokbar.  
☺☺☺ Värmekänslig, men klarar temperaturer upp till 50° under omrörning.



## Arla® Pro Kesella® Kvarv 10 %

En färskost med mild syra och lite sträv smak som passar till allt från smörgåsar och krämiga rörer, till bakning och fyllningar i varma rätter. Gör sig utmärkt i bakverk som t ex cheesecake och till frostings.

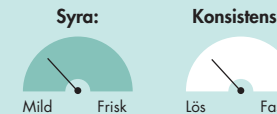


\* Passar till kall mat, rörer och glasyrer.  
☺☺☺ Inte kokbar men kan användas i bakning och varma fyllningar.



## Arla® Pro Grekisk yoghurt 10 %

Den grekiska syrakulturen ger en mild syra och gräddigt krämig konsistens. Passar bra i kalla såser, rörer och desserter. Fungerar bra i frysta parfaiter och glass, söta krämer och fyllningar. Den är också mycket god som dessert och som lyxigt mellanmål med frukt och nötter.



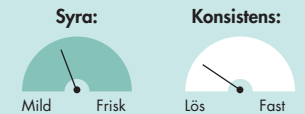
\* Bör användas kall och är inte kokbar.  
☺☺☺ Värmekänslig, klarar temperaturer upp till 50° under omrörning.



Finns även som ekologisk & laktosfri!

## Arla® Pro Turkisk yoghurt 10 %

En krämig och len yoghurt med mild och fyllig smak. Den är tunnare och syrligare än vår grekiska variant och passar perfekt som ett fräscht tillbehör till kryddstarka grytor och soppor. Används också med fördel som bas i kalla såser och rörer och kan röras ner i en varm sås precis innan servering.



\* Bör användas kall och är inte kokbar.  
☺☺☺ Värmekänslig, klarar temperaturer upp till 80° under omrörning.