

№170

CHAMPIGNON MUSHROOM



CHAMPIGNON MUSHROOM - EN OTROLIGT GOD DESSERTOST MED EN FIN OCH FYLIG SMAK AV CHAMPINJONER. OSTEN ÄR FRISK OCH KRÄMIG OCH ERBJUDER EN RIKTIG SMAKUPPLEVELSE FÖR DEM SOM ÄLSKAR SVAMP. SVAMPARNA HANDPLOCKAS I TYSKLAND FÖR ATT SÄKERSTÄLLA BÄSTA SMAK. OSTEN ÄR TILLVERKAD AV PASTÖRISERAD KOMJÖLK FRÅN ALLGÄU-REGIONEN I TYSKLAND. GARANTERAT EN FAVORIT FÖR ALLA SVAMP- OCH OSTÄLSKARE!

engelmanns

Engelmanns Sweden AB, Mätarvägen 29 C, 196 37 Kungsängen, Tel: 08-410 728 40
info@engelmanns.se www.engelmanns.se

ARTIKEL NR: 15 4 4 (2.2 KG)

OSTTYP: vitmögel

MJÖLKTYP: pastöriserad KOMJÖLK

LÖPE: m (mikrobiellt ystensym)

FETTHALT: 39 %

URSPRUNG: Tyskland



TYSKLAND



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

grädd

svamp 8 %

naturlig svamparom

salt

mjölkysyrakultur

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100G

Energivärde kj: 1690

Energivärde kcal: 409

Fett: 39 g

- varav mättat fett: 26 g

Kolhydrater: 0.5 g

- varav sockerarter: 0.5 g

Protein: 14 g

Salt: 1.7 g

THE NUMBER COLLECTION

I The Number Collection ingår våra toppsäljande ostar och speglar det vi står för och som dina kunder kan lita på: ostar med smak utöver det vanliga, hög kvalitet i eleganta konsumentpack med lättläst info.