

# №164



## BEEMSTER ROYAL GRAND CRU



DEN HÄR OSTEN LAGRAS 12 MÅNADER I PERFEKTA FÖRHÅLLANDEN DÄR DEN ÖVERVAKAS, VÄNDS OCH TVÄTTAS REGELBUNDET.

DET GER EN FYLLIG OCH KRÄMIG OST MED EN UTSÖKT, NÅGOT SÖT, KOLAÄKTIG OCH KRAFTFULL SMAK.

GRAND CRU HAR MOGNADSKRISTALLER I FULL UTVECKLING OCH EN FIN KOMBINATION AV AROMER SOM GER EN HÄRLIG EFTERSMAK.

EN FANTASTISKT LÄCKER OST!

ARTIKEL NR: 3904 (3 KG. KVART)

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 33 %

URSPRUNG: Holland



HOLLAND



KOMJÖLK



STYRKA  
1-5



TILL OSTBRICKA  
& MATLAGNING

### INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölsyrakultur

konserveringsmedel (E251)

färgämne: anattoextrakt (E160b(ii))

Lagrad: minst 12 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

### NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kj: 1698

Energivärde kcal: 409

Fett: 33.6 g

- varav mättat fett: 24.2 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 26.7 g

Salt: 1.9 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.

# engelmanns

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