

QUESO DE CABRA



EN GETOST MED MILD, FRISK SMAK OCH EN SVAG SÖTMA MED AROMER AV FÄRSKT HÖ OCH EN SMÖRIG FINISH SOM MAN BARA ÄLSKAR! TILLVERKAD I REGIONEN KASTILIEN-LA MANCHA. QUESO DE CABRA ÄR EN PASTÖRISERAD SPANSK GETOST SOM ÄR GJORD I REGIONEN MONTES DE TOLEDO.

Engelmanns

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

ARTIKELNR: 6863 (3 KG)

OSTTYP: semihård getost

MJÖLKTYP: pastöriserad getmjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 35 %

URSPRUNG: Spanien



SPANIEN



GETMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

Pastöriserad GETMJÖLK

salt

mjölksyrakultur

kalciumklorid

löpe

konserveringsmedel: E202 och E235,

färgämne: E172 (i ostskorpan)

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1600

Energivärde kcal: 400

Fett: 34,5 g

- varav mättat fett: 24 g

Kolhydrater: < 0.2 g

- varav sockerarter: < 0.2 g

Protein: 18 g

Salt: 1.5 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.