

ENGELALP



SOM TAGET UR ETT VYKORT LIGGER DET SCHWEIZISKA LANDSKAPET RUNT ZÜRICHSJÖNS LUGNA VATTEN DÄR OSTMAKAREN ERICH KELLER HÄMTAR UPP MJÖLKEN TILL VÅR ENGELALP FRÅN 32 SMÅ MEJERIER.

EN SLÅT TEXTUR OCH EN AROMATISK, FYLLIG SMAK ÄR DET SOM UTMÄRKER DEN HÄR OSTSPECIALITETEN GJORD AV OPASTÖRISERAD ALPMJÖLK. DEN PÅMINNER VÄLDIGT MYCKET OM DEN VÄRLDSBERÖMDA GRUYÈREN MEN MED DEN STÖRSTA SKILLNADEN ATT ENGELALP ÄR NÅGOT KRÄMIGARE. ENGELALP ÄR MÅSTE FÖR ALLA OSTBRICKOR OCH DESS ROBUSTA SMAK GÖR DEN ÄVEN TILL EN IDEALISK OST FÖR MATLAGNING. DEN GER ETT HÄRLIGT DJUP TILL RÄTTER SOM POTATISGRATÄNG. RIV DEN PÅ DIN FAVORITRÄTT ELLER VARFÖR INTE UNNA SIG ATT NJUTA AV DEN PÅ KNÄCKEBRÖD TILL FRUKOST?

EN FRUKTIG PINOT NOIR ÄR ETT UTMÄRKT VAL FÖR ATT ACKOMPANJERA DE INTENSIVA AROMERNA OCH SÄLTAN HOS DENNA OST.

engelmanns

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

ART.NR: 119911 & 66119911

VIKT: 32 kg & ca 140 g

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: opastöriserad

LÖPE: animaliskt

URSPRUNG: Schweiz

LAGRAD: minst 6 månader

TILLGÄNGLIG: hela året



SCHWEIZ



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL DELBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK
salt
mjölksyrakultur
löpe

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1660

Energivärde kcal: 400

Fett: 31.0 g

- varav mättat fett: 19.2 g

Kolhydrater: 1.0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 28 g

Salt: 1.2 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.