

№14

COULOMMIERS



COULOMMIERS ÄR EN POPULÄR DEL AV DET STORA FRANSKA OSTARVET OCH BRUKAR IBLAND KALLAS "LE PETIT BRIE". COULOMMIERS ÄR IDAG DEN TREDJE MEST KONSUMERADE OSTEN I FRANKRIKE. EN GRÄDDIGT KRÄMIG OCH MILT AROMATISK DESSERTOST SOM ÄLSKAS AV ALLA.

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 410470 (500 G)

OSTTYP: dessertost

MJÖLKTYP: Opastöriserad komjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 22 %

URSPRUNG: Frankrike



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölksyrakultur

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1171

Energivärde kcal: 282

Fett: 22 g

- varav mättat fett: 15 g

Kolhydrater: >0,5 g

- varav sockerarter: >0,5 g

Protein: 21 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.