

COMTÉ AOP - 6-8 MÅNADER



TILLVERKAD AV MJÖLK FRÅN KOR AV RASEN MONTBELIARDE FRÅN JURABERGENS SLUTTNINGAR. DET GER EN EXEPTIONELLT BRED AROM OCH MJUKT SÖTAKTIG NÖTIG SMAK!

ART.NR: 2356

VIKT: 4-6 kg

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: opastöriserad

LÖPE: animaliskt

URSPRUNG: Frankrike

LAGRAD: minst 4 månader

AOP: ja

TILLGÄNGLIG: hela året



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA

1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

opastöriserad koMJÖLK
salt

löpe
syrningskultur

Förvaring max 8 grader

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kj: 1700

Energivärde kcal: 410

Fett: 34 g

- varav mättat fett: 22 g

Kolhydrater: <0,5 g

- varav sockerarter: <0,5 g

Protein: 26 g

Salt: 0.8 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.

ēngelmanns