

FOURME D'AMBERT



EN MILD, CYLINDERFORMAD MÖGELOST FRÅN AUVERGNE SOM ÄR RIKTIGT TREVLIG ATT SE PÅ MED SIN KARAKTÄRISTISKA RUNDA FORM. EN KLASSIKER SOM TILLVERKAS I CENTRALMASSIVET DÄR ENDAST MJÖLK FRÅN KOR SOM BETAR PÅ 1600 METERS HÖJD ANVÄNDS. OSTEN ÄR MJUK OCH KRÄMIG, NÅGOT FASTARE ÄN EN ROQUEFORT OCH HAR EN MILD BLÅMÖGELSMAK MED TON AV FRUKT. TILL DEN HÄR OSTEN PASSAR ETT KRYDDIGT PORTVIN ELLER SÖTT MUSCATVIN ALLRA BÄST.

ARTIKEL NR: 2612 (2.4 KG)

OSTTYP: blåmögelost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjolk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 28 %

URSPRUNG: Frankrike



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFECT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölksyrakultur

Penicillium roqueforti (blåmögelkultur)

kalciumklorid

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kj: 1402

Energivärde kcal: 338

Fett: 28 g

- varav mättat fett: 20 g

Kolhydrater: 1.5 g

- varav sockerarter: 0.5 g

Protein: 20 g

Salt: 2.1 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