

RÖKT OSTKORV



EN INTRESSANT, BOKVEDSRÖKT OST I KORVFORMAT. ATT RÖKA OST ÄR EN TRADITION SOM FÖLJT MED ÄNDA SEDAN ROMARTIDEN, DÅ MAN OFTA RÖKTE OSTEN FÖR ATT FÖRLÄNGA HÅLLBARHETEN. DENNA CYLINDER-FORMADE FAVORIT HAR EN MILD OCH FIN KONSISTENS MED HÄRLIG RÖKAROM. SMAKEN DRAR ÅT BACONHÄLLET MEN UTAN ATT TAPPA DEN KRÄMIGA, SJÄLVKLARA SMAKEN AV OST. ENKEL ATT SKIVA.

engelmans

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

ARTIKEL NR: 661806

VIKT: 200 g

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjolk

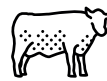
LÖPE: animaliskt

URSPRUNG: Holland

LAGRAD: minst 12 månader



HOLLAND



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL DELIBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

mjölksyrakultur

löpe

konserveringsmedel: natriumnitrat

färgämne: Anatto Norbixin E160b (II),

karotener E160 A

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1305

Energivärde kcal: 312

Fett: 25 g

- varav mättat fett: 17 g

Kolhydrater: 3 g

- varav sockerarter: <0,5 g

Protein: 19 g

Salt: 3,5 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.