

SAINT ALBRAY



ARTIKEL NR: 2622 (CA 2 KG)

OSTTYP: kittost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 26 %

URSPRUNG: Frankrike



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölksyrakultur

kitt- och vitmögelkulturer

färgämne i skalet: betakaroten E160a,

beta-karotenal E160e

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1319

Energivärde kcal: 318

Fett: 26 g

- varav mättat fett: 18 g

Kolhydrater: < 0.5 g

- varav sockerarter: < 0.5 g

Protein: 21 g

Salt: 1.5 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.

DENNA BLOMFORMADE OST ÄR EN UPPSKATTAD BLANDNING AV KITT OCH VITMÖGEL. SAINT ALBRAY PÅMINNER OM EN VANLIG CAMEMBERT, MEN ÄR SOM UNG MER MILD OCH LEN I SMAKEN. SOM FULLMOGEN HAR OSTEN EN MÖRKARE FÄRG PÅ SKALET OCH AROMEN ÄR FYLLIG MED EN TYDLIG EFTERSMAK. EN PERFEKT AVSLUTNING PÅ MIDDAGEN TILLSAMMANS MED SÖT FRUKT ELLER ETT FYLLIGT PORTVIN.

engelmans