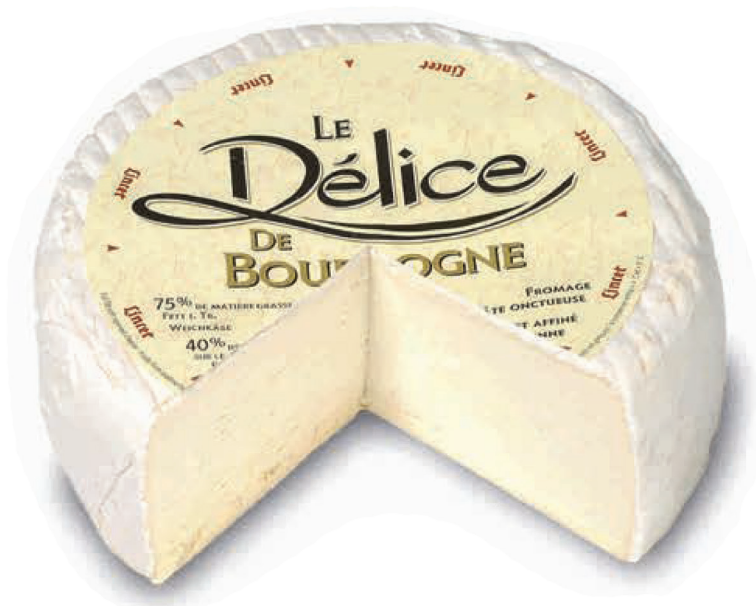


DELICE DE BOURGOGNE



EN FÄRSKOST GJORD AV FET MJÖLK OCH LAGRAD I KÄLLARE FÖR ATT UTVECKLA DET FINA SKALET. SOM RIKTIGT UNG HAR DEN EN OÖVERTRÄFFAD FYLLIG KRÄMIGHET MED ANINGEN SÖT OCH SMÖRIG SMAK. VID LÄNGRE LAGRING UTVECKLAR DEN EN RAFINERAD OCH KRYDDIG SMAK OCH DOFT.

Engelmanns

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

ARTIKEL NR: 3225 (1,8 KG)

OSTTYP: dessertost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjolk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 40 %

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: 1684

Energivärde kcal: 408

Fett: 40 g

- varav mättat fett: 28.8 g

Kolhydrater: 2 g

- varav sockerarter: 0.4 g

Protein: 10 g

Salt: 2 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.