

ENGELMANNS FRANSK BONDOST



EN RIKTIG BONDOST FRÅN DEN FRANSKA LANDSBYGDEN, NÄRMARE
BESTÄMT FRÅN HÖJDERNA I FRANSKA BASKIEN. HÄR PRODUCERAS EN
RIKTIG OSTFAVORIT, EN SMAKRIK, GRÄDDIG VARDAGSOST SOM PASSAR
NÄSTAN TILL ALLT - FRUKOST, LUNCH OCH MIDDAG. LAGRAD CA
2 MÅNADER.

OSTEN ÄR HALVHÄRD MED EN NATURLIG OSTSKORPA OCH HAR EN
AROM SOM DRAR ÅT MILD HASSELNÖT. EN RIKTIG FAMILJEOST.

ART.NR: 668311 & 8313

VIKT: 4 kg & 550 g

OSTTYP: halvhård

MJÖLKTYP: pastöriserad

LÖPE: mikrobiellt ystenzym

URSPRUNG: Frankrike

LAGRAD: 2-3 månader

TILLGÄNGLIG: hela året



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFECT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad koMJÖLK

salt

mikrobiellt ystenzym

mjölkssyrakultur

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1473

Energivärde kcal: 355

Fett: 29.1 g

- varav mättat fett: 21.2 g

Kolhydrater: 2.1 g

- varav sockerarter: < 0.5 g

Protein: 21.2 g

Salt: 2 g

engelmanns

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

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.