

ENGELMANN'S FRANSK BONDOST FÅR



DEN PERFEKTA OSTEN FÖR DEN SOM ÖNSKAR ETT LITE MILDARE ALTERNATIV. DEN 2,5 MÅNADER LÅNGA LAGRINGEN GER EN MILT SYRLIG OCH LITE SÖT OST SOM DESSUTOM ÄR EN BRA KÄLLA TILL NÄRINGSÄMNER OCH MINERALER. LÅT DEN SMÄLTA I MUNNEN TILLSAMMANS MED ETT GLAS LÄTT ROSÉVIN.

engelmann's

Engelmann's Sweden AB, Mätarvägen 29 C, 196 37 Kungsängen, Tel: 08-410 728 40
info@engelmann's.se www.engelmann's.se

ART.NR: 662429 & 2429

VIKT: 4,5 kg

OSTTYP: halvhård

MJÖLKTYP: pastöriserad

LÖPE: mikrobiellt ystenzym

URSPRUNG: Frankrike

LAGRAD: 2-3 månader

TILLGÄNGLIG: hela året



FRANKRIKE



FÅRMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
ÖSTRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad fårMJÖLK
salt
mikrobiellt ystenzym
mjölkssyrakultur

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kj: 1699

Energivärde kcal: 410

Fett: 34.8 g

- varav mättat fett: 23.8 g

Kolhydrater: 1.8 g

- varav sockerarter: < 0.5 g

Protein: 22.4 g

Salt: 1.75 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.