

APPENZELLER APPENZELLER EDEL



EN NAMNSKYDDAD KVALITETSOST, GJORD PÅ DEN FINASTE ALPMJÖLKEN. OSTEN TVÄTTAS UNDER LAGRINGEN MED VIN OCH SÄRSKILT UTVALDA ÖRTER EFTER ETT TRADITIONELLT OCH HEMLIGT RECEPT. SMAKEN ÄR AROMATISK OCH BLOMMIGT KRYDDIG OCH GÖR SIG BRA PÅ OSTBRICKAN TILLSAMMANS MED ETT TORRT VITT VIN. APPENZELLER EDEL ÄR DEN MEST LAGRADE OSTEN I APPENZELLERFAMILJEN OCH HAR EN FULLMOGEN, KRYDDIG SMAK MED NOTER AV HÖ OCH ÖRTER.

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 132020 (6 KG)

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: opastöriserad komjolk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETHALT: 34 %

URSPRUNG: Schweiz



SCHWEIZ



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK
salt
löpe
mjölksyrakultur
örtextrakt

Lagrad: 9 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1735

Energivärde kcal: 418

Fett: 34.5 g

- varav mättat fett: 20 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 27 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.