

№136



GORGONZOLA MOUNTAIN DOP



DENNA TJOCKA, SKIVBARA OST HAR EN MJUK KONSISTENS OCH MILD BLÅMÖGELSMAK - INTE LIKA SKARP SOM ROQUEFORT ELLER STILTON. UNDER LAGRINGEN SÅ TVÄTTAS DEN FÖRSIKTIGT MED SALTVATTENLÖSNING, VILKET GÖR ATT OSTEN FÖRBLIR FUKTIG OCH SMIDIG. MED SIN BLÅSTRIMMIGA, VITA YTA SÅ ÄR DEN VACKER PÅ OSTBRICKAN OCH PASSAR HELT PERFEKT TILL EN SÖT FIKONMARMELAD ELLER PÅ ETT KEX MED LITE RINGLAD HONUNG ÖVER.

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 7713 (6 KG)

OSTTYP: blåmögel

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 26 %

URSPRUNG: Italien



ITALIEN



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölkssyrakultur

blåmögelkultur (Penicillium)

Lagrad: 90 dagar

DOP: ja

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1375

Energivärde kcal: 330

Fett: 26 g

- varav mättat fett: 19 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 19 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.