

COMTÉ AOC - 24 MÅNADER



GROTTLAGRAD I PERFEKTA FÖRHÅLLANDEN I ÖVER TVÅ ÅR VILKET GER DEN EN EXCEPTIONELLT NÖTIG KARAKTÄR OCH EN KRYDDIGT FRUKTIG AROM. EN AV DE MEST POPULÄRA OCH FINASTE FRANSKA OSTARNA MED EN OTROLIG SMAKINTENSITET.

ART.NR: 662359

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: opastöriserad

LÖPE: animaliskt

URSPRUNG: Frankrike

LAGRAD: 24-30 månader

AOC: ja

TILLGÄNGLIG: hela året



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

opastöriserad koMJÖLK

salt

mjölksyrakultur

löpe

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1754

Energivärde kcal: 423

Fett: 35 g

- varav mättat fett: 22 g

Kolhydrater: <0.5 g

- varav sockerarter: <0.5 g

Protein: 27 g

Salt: 0.8 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.