

CLAWSON FARMS BLUE STILTON PDO

ARTIKEL NR: 111130 (2 KG)

OSTTYP: blåmögel

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: m (mikrobiellt ystenzym)

FETTHALT: 35 %

URSPRUNG: England



ENGLAND



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

mikrobiellt ystenzym

blåmögelkultur

mjölksyrakultur

PDO: ja

Lagrad: ca 2 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kj: 1700

Energivärde kcal: 410

Fett: 35 g

- varav mättat fett: 23 g

Kolhydrater: 0.1 g

- varav sockerarter: 0.1 g

Protein: 23.7 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.



VARJE STILTONOST ÄR INDIVIDUELLT GRADERAD OCH UTVALD FÖR ATT SÄKERSTÄLLA BÄSTA KVALITET. BLUE STILTON LAGRAS OMKRING ÅTTA VECKOR VILKET GER EN SMULIG OCH KRÄMIG OST MED EN UTTRYCKSFULL OCH PIKANT SMAK. OSTEN ÄR ENASTÅENDE VACKER ATT SE PÅ, UNDERBAR PÅ OSTBRICKAN.

LONG CLAWSON ÄR ETT AV ENDAST SEX MEJERIER I VÄRLDEN SOM FÅR TILLVERKA STILTON PÅ GRUND AV SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING - PDO (PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN).

engelmanns