FRANSK BONDOST

COEUR BASQUE PRIMEUR



ART.NR: 8311 & 8313

VIKT: 4 kg & 550 g

OSTTYP: halvhård

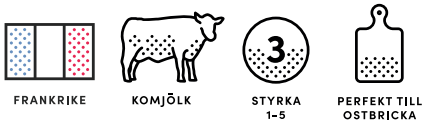
MJÖLKTYP: pastöriserad

LÖPE: mikrobiellt ystenzym

URSPRUNG: Frankrike

LAGRAD: 2-3 månader

TILLGÄNGLIG: hela året



EN RIKTIG BONDOST FRÅN DEN FRANSKA LANDSBYGDEN, NÄRMARE BESTÄMT FRÅN HÖJDERNA I FRANSKA BASKIEN. HÄR PRODUCERAS EN RIKTIG OSTFAVORIT, EN SMAKRIK, GRÄDDIG VARDAGSOST SOM PASSAR NÄSTAN TILL ALLT - FRUKOST, LUNCH OCH MIDDAG. LAGRAD CA 2 MÅNADER.

OSTEN ÄR HALVHÅRD MED EN NATURLIG OSTSKORPA OCH HAR EN AROM SOM DRAR ÅT MILD HASSELNÖT. EN RIKTIG FAMILJEOST.

INGREDIENSER

pastöriserad koMJÖLK
salt
mjölksyrakultur
mikrobiellt ystenzym

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1546

Energivärde kcal: 373

Fett: 31g

- varav mättat fett: 21 g

Kolhydrater: 2.2 g

- varav sockerarter: < 0.5 g

Protein: 22 g

Salt: 1,7 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.

ēngelmanns

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