

№138

BLEU DE BASQUE



EN LAGRAD GETOST MED HÄRLIG EFTERSMAK OCH FIN AROM AV GETMJÖLK OCH BLÅMÖGEL. PASSAR PERFEKT PÅ OSTBRICKAN TILLSAMMANS MED EN GOD MARMELAD!

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 3298 (CA 3 KG)

OSTTYP: blåmøgelost

MJÖLKTYP: pastöriserad getmjölk

LÖPE: m (mikrobiellt ystenzym)

FETHALT: 29 %

URSPRUNG: Frankrike



FRANKRIKE



GETMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad GETMJÖLK

salt

mikrobiellt ystenzym

mjölksyrakultur

blåmøgelkultur

Lagrad ca 3 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kj: 1480

Energivärde kcal: 357

Fett: 29.1 g

- varav mättat fett: 20.2 g

Kolhydrater: 1.8 g

- varav sockerarter: <0.5 g

Protein: 21.9 g

Salt: 2.1 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.