

# №161

## BEEMSTER AGED



DET HÄR ÄR GOUDAOSTEN SOM VUNNIT GULDMEALJER VID OSTTÄVLINGAR ÖVER HELA VÄRLDEN. DEN HAR EN DISTINKT AROM, MILD SMAK OCH UNDERBART KRÄMIG KONSISTENS. PASSAR TILL EN SMÖRGÅS, SALLAD ELLER OSTBRICKA. OSTEN LAGRAS I MINST 10 MÅNADER OCH FÅR SMÅ SUBTILA KRISTALLER SOM ÄLSKAS AV ALLA SOM GILLAR EN LAGRAD OST. DET ÄR INGEN ÖVERRASKNING ATT OSTKÄNNARE GER DEN HÄR OSTEN HÖGSTA BETYG.

# engelmanns

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

ARTIKEL NR: XXXX (3 KG)

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 33 %

URSPRUNG: Holland



HOLLAND



KOMJÖLK



STYRKA  
1-5



TILL OSTBRICKA  
& MATLAGNING

### INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölsyrakultur

färgämne: anattoextrakt

Lagrad: minst 10 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

### NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1677

Energivärde kcal: 404

Fett: 33.2 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 26.3 g

Kalcium: 8.7 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.