

№163

BEEMSTER XO®



DENNA OST ÄR ÄLSKAD FÖR SINA RIKA SMAKNYANSER AV SMÖRKOLA, WHISKY OCH PEKANNÖTTER. XO ÅLDRAS NATURLIGT I MINST 26 MÅNADER I TRADITIONELLA LAGER. PÅ GRUND AV DEN UNIKA MJÖLKEN OCH HANTVERKET FÖRBLIR DEN KRÄMIG MEDAN DEN UTVECKLAR SIN HÄRLIGA SMAK. DET HÄR ÄR DEN MEST LÅNGLAGRADE BEEMSTEROSTEN MED FINA KRISTALLER SOM GER DEN SPECIELLA "CRUNCH" SOM MAN LETAR EFTER I EN OST SOM LAGRATS TILL PERFEKTION.

ARTIKEL NR: XXXX (3 KG)

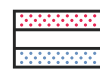
OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 36 %

URSPRUNG: Holland



HOLLAND



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölsyrakultur

färgämne: anattoextrakt

Lagrad: minst 26 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1830

Energivärde kcal: 441

Fett: 36.3 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 28.7 g

Kalcium: 8.7 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.