

# №164

## BEEMSTER ROYAL GRAND CRU



DEN HÄR OSTEN LAGRAS 12 MÅNADER I PERFEKTA FÖRHÅLLANDEN DÄR DEN ÖVERVAKAS, VÄNDS OCH TVÄTTAS REGELBUNDET. DET GER EN FYLLIG OCH KRÄMIG OST MED EN UTSÖKT, NÅGOT SÖT, KOLAÄKTIG OCH KRAFTFULL SMAK. GRAND CRU HAR MOGNADSKRISTALLER I FULL UTVECKLING OCH EN FIN KOMBINATION AV AROMER SOM GER EN HÄRLIG EFTERSMAK. EN FANTASTISKT LÄCKER OST!

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

mjölksyrakultur

färgämne: anattoextrakt

Lagrad: minst 12 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

### NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1698

Energivärde kcal: 409

Fett: 33.6 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.