

№55

MONTAGNOLO



EN BRIELIKNANDE BLÅMÖGELOST MED KRYDDIG EFTERSMAK SOM BARA MÅSTE PROVAS. LAGRAD UNDER UNGEFÄR 4-5 VECKOR, VILKET GER DEN EN FYLLIG OCH KRÄMIG KARAKTÄR SOM NÄRMAR SIG EN CAMBOZOLA. KRÄMVIKT I FÄRGEN OCH KRÄMVIKT I SMAKEN. EN KRAFTFULL OST FÖR DIN TYSKA AVDELNING.

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 1600 (2.2 KG)

OSTTYP: blåmögel

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: m (mikrobiellt ystenzym)

FETTHALT: 42 %

URSPRUNG: Tyskland



TYSKLAND



KÖMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad kömjölk
grädde (mjölk)
salt
mikrobiella koagulanter
mjölksyrakultur
mögeltkultur

Lagrad: 4-5 veckor

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1801

Energivärde kcal: 436

Fett: 42 g

- varav mättat fett: 28 g

Kolhydrater: < 0.5 g

- varav sockerarter: < 0.5 g

Protein: 14 g

Salt: 2 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.