

MANCHEGO DOP 6 MÅN



EN MANCHEGO LAGRAD I SEX MÅNADER BENÄMNS "CURADO" SOM NÄRMEST KAN ÖVERSÄTTAS TILL "HÄRDAD!".

DEN ÄR MILD MED EN TYDLIG SYRLIGHET, MED TONER AV KARAMELL OCH NÖTTER. LIKA VACKER SOM SINA SLÄKTINGAR MED DET MÖNSTRADE SKALET. ÄLSKAS AV BÅDE UNG OCH GAMMAL.

EN AV DE POPULÄRASTE SPANSKA OSTARNA! DEN SOM INTE HAR PROVAT DENNA MANCHEGO TILLSAMMANS MED KVITTEN GELÉN MEMBRILLO ELLER EN VIT TRYFFEL HONUNG HAR DEFINITIVT MISSAT NÅGOT.

ARTIKEL NR: 6750

VIKT: ca 3 kg

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: pastöriserad

LÖPE: mikrobiellt ystenzym

URSPRUNG: Spanien

LAGRAD: 6 månader

DOP: Ja

TILLGÄNGLIG: hela året



SPANIEN



FÄRMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

pastöriserad FÄRMJÖLK

salt

Kalciumklorid

Syrningskultur

Mikrobiellt ystenzym (ej animaliskt löpe)

Konserveringsmedel: E1105 (från ÄGG)

Skalet ej ätbart

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kj: 1612

Energivärde kcal: 389

Fett: 33 g

- varav mättat fett: 23 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 23 g

Salt: 1.2 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.

engelmanns