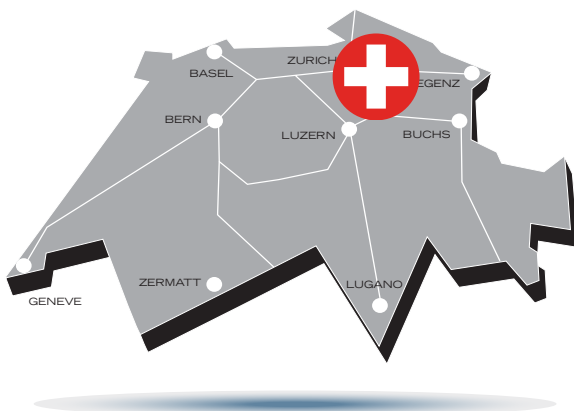
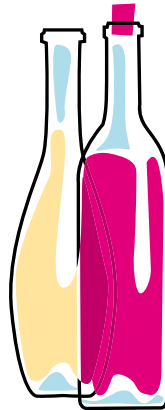




Appenzeller Classic



En namnskyddad kvalitetsost, gjord på den finaste alpmjölken. Osten tvättas under lagringen med vin och särskilt utvalda örter efter ett traditionellt och hemligt recept. Smaken är blomligt kryddig och gör sig bra på ostbrickan tillsammans med ett torrt vitt vin.



Namnet Appenzeller kommer av att osten tillverkas i kantonen Appenzell strax söder om Bodensjön i nordöstra Schweiz. Mjölken kommer från kor som betar på alpängar.

APPENZELLER CLASSIC

Artikel Nr: 130000 (6 kg)

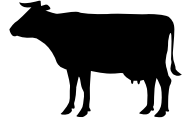
Osttyp: hårdost

Mjölktyp: opastöriserad komjolk

Löpe: a

Fetthalt: 32 %

Ursprung: Schweiz



Löpe a = animaliskt löpe

Löpe m = mikrobiellt ystenzym

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK
salt
löpe
mjölksyrakultur

Lagrad: 4 månader

AOP: ja

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst
+ 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kcal: 389

Energivärde kJ: 1612

Fett: 32 g

- varav mättat fett: 19.2 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 25.2 g

Salt: 1.3 g

 engelmanns