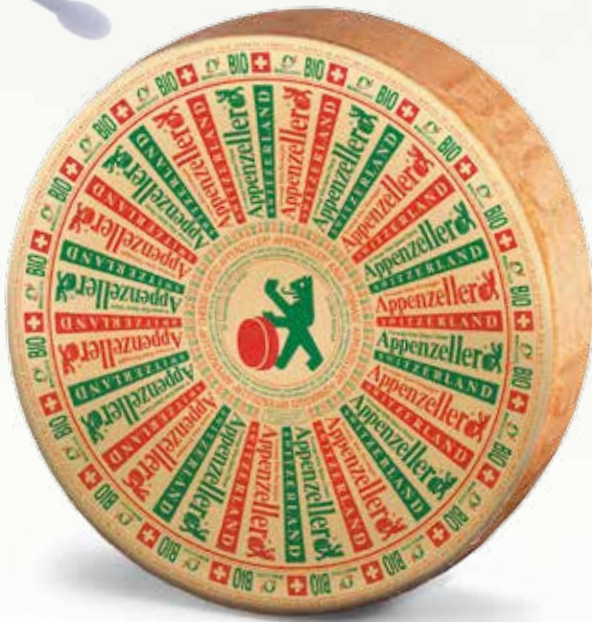
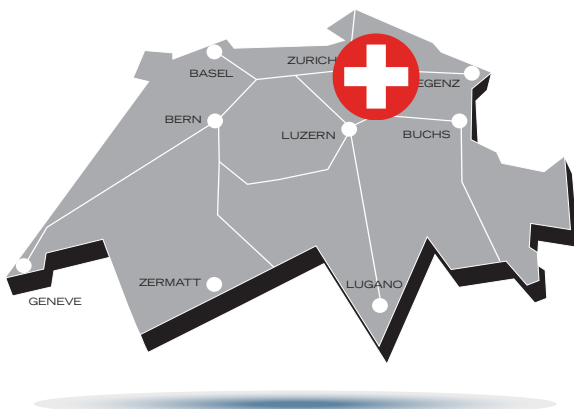




Appenzeller EKO



Vår fina, ekologiska Appenzeller är beredd av den finaste alpmjölk, lagrad mellan 3-4 månader och har en balanserad och kraftfull smak. Den aromatiska smaken hos Appenzellerostarna fortsätter att vara ett mysterium. Endast ett fåtal känner till de örter och kryddor som tillsammans med vitt vin används vid mognadsprocessen och ger osten sin typiska fina arom.



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.

 engelmanns

Engelmanns Sweden AB, Fakturavägen 4, S-17562 Järfälla, Tel: 08-410 728 40
info@engelmanns.se www.engelmanns.se

APPENZELLER EKO

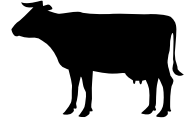


Artikel Nr: 100829 (6 kg)

Osttyp: hårdost

Mjölktyp: opastöriserad
komjolk

Löpe: a



Fetthalt: 32 %

Ursprung: Schweiz

Ekologisk: ja



Löpe a = animaliskt löpe

Löpe m = mikrobiellt ystenzym

INGREDIENSER

ekologisk
opastöriserad KOMJÖLK
salt

löpe
mjölksyrakultur
örtessens

Lagrad: 6 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: 26.2 g

Salt: 1.3 g