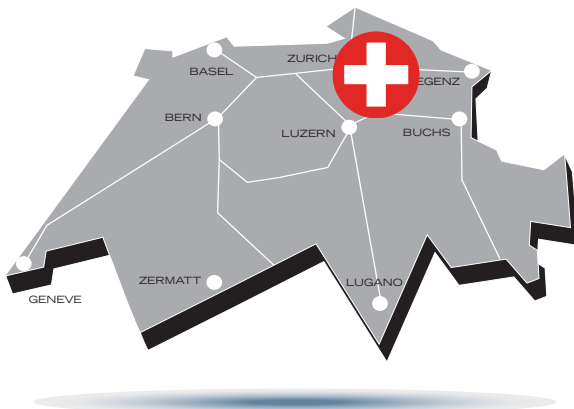
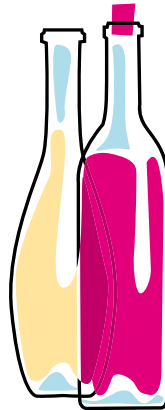




Appenzeller Extra 6 månader



En namnskyddad kvalitetsost, gjord på den finaste alpmjölk. Osten tvättas under lagringen med vin och särskilt utvalda örter efter ett traditionellt och hemligt recept. Appenzeller Extra är vår mest lagrade Appenzeller med en fint kryddig och aromatisk smak. En mycket populär ost.



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 EXTRA 6

Artikel Nr: 133000 (6 kg)

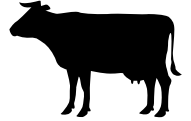
Osttyp: hårdost

Mjölktyp: opastöriserad
komjolk

Löpe: a

Fetthalt: 33 %

Ursprung: Schweiz



Löpe a = animaliskt löpe
Löpe m = mikrobiellt ystenzym

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK
salt
löpe
mjölksyrakultur

Lagrad: 6 månader

AOP: ja

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst
+ 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kcal: 400

Energivärde kJ: 1661

Fett: 33 g

- varav mättat fett: 20 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 26 g

Salt: 2 g

 engelmanns