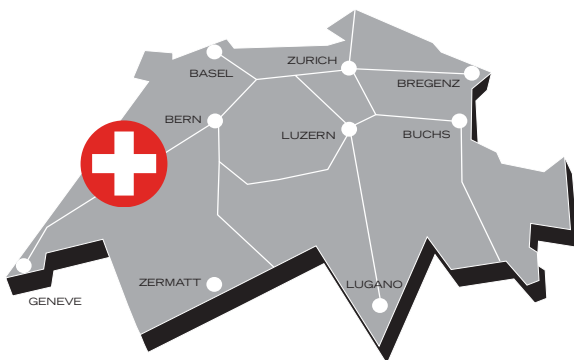




# Bergblumenkäse



Det finns mer till den här osten än bara det tilltalande namnet. En alpost som har vilat på en bädd av hö och örter under hela mognadsprocessen. Osten gruggas regelbundet in med säsongens sommarblommor och utvecklas till en unikt aromatisk ost med en fläkt från de schweiziska alpingarna.



Mont Vully är ett område i kantonen Fribourg i nordvästra Schweiz. Mont Vully är omgivet av sjöar, bl a sjön Neuchâtel. Här produceras förutom ost, fina viner från druvorna Chasselas och Pinot Noir.

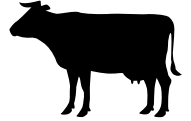
## BERGBLUMENKÄSE

Artikel Nr: 101670 (ca 6kg)

Osttyp: hårdost

Mjölktyp: pastöriserad  
komjolk

Löpe: a



Fetthalt: 32 %

Ursprung: Schweiz

• Löpe a = animaliskt löpe

• Löpe m = mikrobiellt ystenzym

## INGREDIENSER

ekologisk  
opastöriserad KOMJÖLK  
salt  
löpe  
mjölksyrakultur

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst  
+ 8°C

## NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kcal: 400

Energivärde kJ: 1674

Fett: 32 g

- varav mättat fett: 19 g

Kolhydrater: 0.1 g

- varav sockerarter: 0.1 g

Protein: 26 g

Salt: 1 g

 engelmanns

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