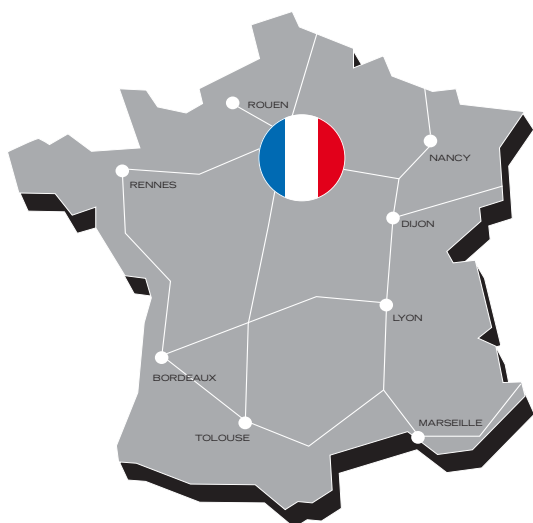


Brie de Meaux



Med en mjuk doft av svamp, nötter och jord och en aromatisk smak med antydning av tryffel, mognar den från utsidan och in. Utnämnd till "Kungen av ostar" i Wien redan år 1814. En mycket populär Brie!



BRIE DE MEAUX AOC

Artikel Nr: **3092 (3kg)**

Osttyp: dessertost

Mjölktyp: opastöriserad
komjolk

Löpe: a



Fetthalt: 21 %

Ursprung: Frankrike

- Löpe a = animaliskt löpe
- Löpe m = mikrobiellt ystenzym

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK
salt

löpe
mjölksyrakultur

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst
+ 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kcal: 272

Energivärde kJ: 1131

Fett: 21 g

- varav mättat fett: 15.4 g

Kolhydrater: <0.5

- varav sockerarter: <0.5 g

Protein: 20.3 g

Salt: 2 g


engelmanns