

№11



BRIE DE MEAUX



DET HÄR ÄR EN BRIE MED VERKLIG KARAKTÄR. UTNÄMND TILL "KUNGEN AV OSTAR" I WIEN REDAN ÅR 1814.

MED EN MJUK DOFT AV SVAMP, NÖTTER OCH JORD OCH EN AROMATISK SMAK MED ANTYDAN AV TRYFFEL, MOGNAR DEN FRÅN UTSIDAN OCH IN. EN MYCKET POPULÄR BRIE!

engelmanns

Engelmanns Sweden AB, Mätarvägen 29 C, 196 37 Kungsängen, Tel: 08-410 728 40
info@engelmanns.se www.engelmanns.se

ARTIKEL NR: 2571 (3 KG)

OSTTYP: dessertost

MJÖLKTYP: opastöriserad komjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 21 %

URSPRUNG: Frankrike



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölkssyrakultur

AOP: ja

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1131

Energivärde kcal: 272

Fett: 21 g

- varav mättat fett: 14.4 g

Kolhydrater: < 0.5 g

- varav sockerarter: < 0.5 g

Protein: 20.3 g

Salt: 2 g

THE NUMBER COLLECTION

I The Number Collection ingår våra toppsäljande ostar och speglar det vi står för och som dina kunder kan lita på: ostar med smak utöver det vanliga, hög kvalitet i eleganta konsumentpack med lättläst info.