

№119



COMTÉ 15 MÅNADER



FÖR ATT TILLVERKA EN COMTÉ JURAFLORE, EN SKÖNHET PÅ CA 40 KILO, BEHÖVS CA 500 LITER MJÖLK FRÅN JURABERGENS KOR. OSTEN LAGRAS I GROTTOR I PERFEKTA FÖRHÅLLANDEN I MINST 15 MÅNADER. SMAKEN ÄR MILD OCH AROMATISKT NÖTIG OCH VI GARANTERAR ATT OSTEN SNABBT TAR SLUT PÅ OSTBRICKAN!

ARTIKEL NR: 2364 (4-6 KG)

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: opastöriserad komjolk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 35 %

URSPRUNG: Frankrike



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölksyrakultur

Lagrad: minst 15 månader

AOP: ja

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1735

Energivärde kcal: 418

Fett: 34.6 g

- varav mättat fett: 22.5 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 26.7 g

Salt: 0.6 g

engelmanns

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

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.