

NO32



EKOLOGISK

COMTÉ SUPREME AOP EKO



EN EKOLOGISK COMTÉ LAGRAD I GROTTOR UNDER EXEMPLARISKA FÖRHÅLLANDEN. VÄND I HAVSSALT UNDER LAGRINGSTIDEN. OSTEN ÄR TILLVERKAD AV FINASTE MJÖLK FRÅN JURABERGENS KOR OCH FÅR EN EXCEPTIONELLT AROMATISK OCH FIN NÖTSMAK MED SÖTA, FRUKTIGA NOTER.

FÖR ATT TILLVERKA EN COMTÉ, EN SKÖNHET PÅ CA 40 KILO, BEHÖVS CA 500 LITER MJÖLK FRÅN DE KOR SOM STRÖVAR FRITT PÅ ALPSLUTTINGARNA I JURABERGEN.

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 100917 (4 KG)

OSTTYP: hårdost

MJÖLKTYP: opastöriserad komjolk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 33 %

URSPRUNG: Frankrike

EKOLOGISK: ja



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

ekologisk opastöriserad KOMJÖLK
salt

löpe

mjölksyrakultur

Lagrad: 8 månader

AOP: ja

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1730

Energivärde kcal: 417

Fett: 33 g

- varav mättat fett: 18.8 g

Kolhydrater: < 0.5 g

- varav sockerarter: < 0.5 g

Protein: 28 g

Salt: 1.8 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.