

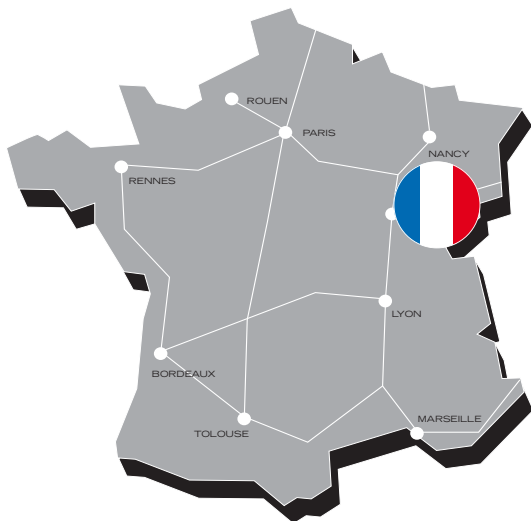
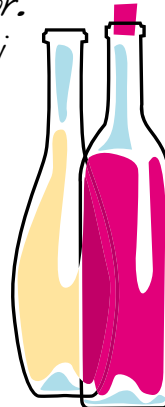


Comté Juraflore 15 månader



För att tillverka en av dessa 40-kilos skönheter
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!



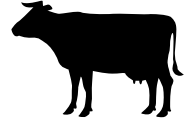
COMTÉ JURAFLORE 15

Artikel Nr: **2364 (4-6 kg)**

Osttyp: hårdost

Mjölktyp: opastöriserad
komjolk

Löpe: a



Fetthalt:

Ursprung: Frankrike

• Löpe a = animaliskt löpe

• Löpe m = mikrobiellt ystenzym

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 kcal: *418*

Energivärde kJ: *1735*

Fett: *34.6 g*

- varav mättat fett: *22.5 g*

Kolhydrater:

- varav sockerarter:

Protein: *26.7 g*

Salt: *0.6 g*


engelmanns