

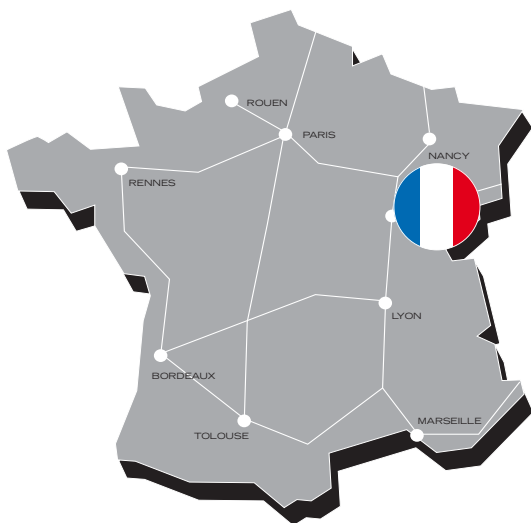
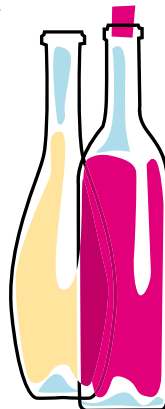


# Comté Juraflore 24-30 månader



I grottor med perfekt temperatur och fuktighet lagras denna gigant i minst två år. Den vänds regelbundet och saltas med havssalt.

Mjölken - maj till oktober - kommer från Jurabergens fritt betande kor och därigenom får osten sin exceptionella nötiga karaktär med kryddigt fruktiga övertoner.  
En fantastisk ost!



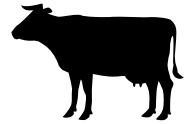
COMTÉ JURAFLORE 24-30

Artikel Nr: **2359 (4-6 kg)**

Osttyp: hårdost

Mjölktyp: opastöriserad  
komjolk

Löpe: a



Fetthalt: 35%

Ursprung: Frankrike

• Löpe a = animaliskt löpe

• Löpe m = mikrobiellt ystenzym

## INGREDIENSER

opastöriserad KOMJÖLK  
salt

löpe  
mjölksyrakultur

Lagrad: 24-30 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