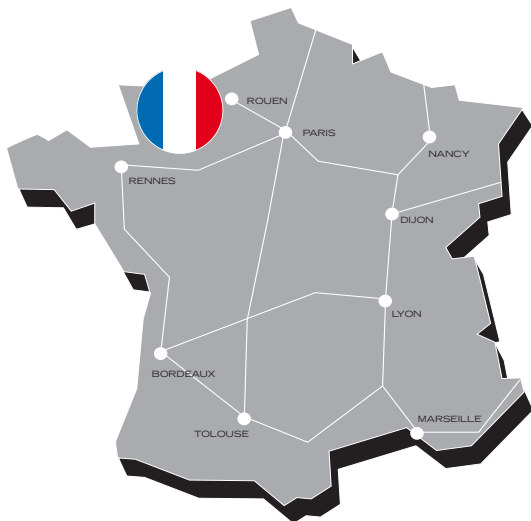




Délíce de Bourgogne



En färskost gjord av fet mjölk och lagrad i källare för att utveckla det fina skalet. Som riktigt ung har den en överträffad fyllig krämighet med aningen söt och smörig smak. Vid längre lagring utvecklar den en raffinerad och kryddig smak och doft.



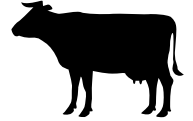
DÉLICE DE BOURGOGNE

Artikel Nr: **3225 (1.8 kg)**

Osttyp: dessertost

Mjölktyp: pastöriserad
komjök

Löpe: a



Fetthalt: 40 %

Ursprung: Frankrike

• Löpe a = animaliskt löpe

• Löpe m = mikrobiellt ystenzym

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölkensyrakultur

Tillgänglig: *hela året*

Kylvara: *förvaras vid högst
+ 8°C*

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kcal: *408*

Energivärde kJ: *1684*

Fett: *40 g*

- varav mättat fett: *28.8 g*

Kolhydrater: *2 g*

- varav sockerarter: *0.4 g*

Protein: *10 g*

Salt: *2 g*

 engelmanns