

№46

DELICE DE BOURGOGNE



EN FÄRSKOST GJORD AV FET MJÖLK OCH LAGRAD I KÄLLARE FÖR ATT
UTVECKLA DET FINA SKALET. SOM
RIKTIGT UNG HAR DEN EN OÖVERTRÄFFAD FYLIG KRÄMIGHET MED ANIN-
GEN SÖT OCH SMÖRIG SMAK.
VID LÄNGRE LAGRING UTVECKLAR DEN EN RAFFNERAD
OCH KRYDDIG SMAK OCH DOFT.

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 3225 (1,8 KG)

OSTTYP: dessertost

MJÖLKTYP: pastöriserad komjolk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 40 %

URSPRUNG: Frankrike



FRANKRIKE



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFECT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

löpe

mjölksyrakultur

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1684

Energivärde kcal: 408

Fett: 40 g

- varav mättat fett: 28.8 g

Kolhydrater: 2 g

- varav sockerarter: 0.4 g

Protein: 10 g

Salt: 2 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.