

№50

GRAND NOIR



VI HAR ÄRAN ATT PRESENTERA DEN STORA SVARTA - GRAND NOIR!
OSTEN LAGRAS UNDER EN LÄNGRE TID VID LÅG TEMPERATUR I EN MANTEL
AV VAX OCH FÅR DÄRFÖR EN MJUK OCH HÄRLIG STRUKTUR.
GRAND NOIR ÄR OTROLIGT KRÄMIG MED EN RUND FIN MÖGELSMAK SOM
FÅR VARENDA OSTÄLSKARE ATT RYSA LÄNGST HELA RYGGGRADEN.
SLÄKTSKAPEN MED CAMBOZOLAN ÄR TYDLIG, MEN OSTEN HAR EN
KRAFTFULLARE DISTINKT KARAKTÄR.
DEN ÄR LJUVLIG TILLSAMMANS MED SÖT FRUKT OCH MARMELAD ELLER
MED ETT GLAS ÅLDRAD CHERRY.

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 1560 (2,5 KG)

OSTTYP: blämögel

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: m (mikrobiellt ystenzym)

FETTHALT: 34 %

URSPRUNG: Tyskland



TYSKLAND



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

mikrobiellt ystenzym

mjölsyrakultur

blämögelkultur

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1513

Energivärde kcal: 366

Fett: 34 g

- varav mättat fett: 22 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 15 g

Salt: 2.4 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.