

NO39



EKOLOGISK

RIBEAUPIERRE CHÈVRE EKO



EN RIKTIGT HÄRLIG EKOLOGISK GETOST MED RÖDKITTSKARAKTÄR. UNDER DET LJUST ORANGEFÄRGADE SKALET GÖMMER SIG EN NÄSTAN VIT OST - EN GARANTI FÖR EN RIKTIGT FIN GETMJÖLKSPRODUKT. OSTEN ÄR KOMPAKT, FYLLIGT KRÄMIG OCH SMAKRIG OCH NÄST INTILL BEROENDEFRAMKALLANDE. DEN HAR FIN KONSISTENS SOM GÖR DEN LÄTT ATT HYVLA. PASSAR UTMÄRKT SOM FYLLNING I SCHNITZELN ELLER PÅ EN MOGEN PÄRONSKIVA. EN UNDERBAR OST!

engelmanns

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

ARTIKEL NR: 822 (CA 3,5 KG)

OSTTYP: halvhård

MJÖLKTYP: pastöriserad getmjölk

LÖPE: m (mikrobiellt ystenzym)

FETTHALT: 32 %

URSPRUNG: Holland

EKOLOGISK: ja



HOLLAND



GETMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

ekologisk pastöriserad GETMJÖLK
salt
mikrobiellt ystenzym
mjölksyrakultur
rödmögelkultur

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1590

Energivärde kcal: 380

Fett: 32.2 g

- varav mättat fett: 22.1 g

Kolhydrater: 0 g

- varav sockerarter: 0 g

Protein: 23.1 g

Salt: 1.8 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.