

№74



THOMAS HOE STEVENSON AGED BLUE STILTON



STILTONOST BLIR MILDARE OCH MJUKARE MED ÅLDERN, SÅ VÅR MOGNA STILTON BLIR EN PERFEKT INTRODUKTION TILL BLÅMÖGEL. DEN ÄR MOGEN, MJUK, SMAKRIK OCH KRÄMIG MEN HAR FORTFARANDE DEN DISTINKTA BLÅMÖGELKARAKTÄREN.

AGED BLUE STILTON TILLVERKAS I LEICESTERSHIRE MED MJÖLK FRÅN TRAKTEN OCH HAR SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING.

FAKTUM ÄR ATT LONG CLAWSON ÄR ETT AV ENDAST SEX MEJERIER I VÄRLDEN SOM HAR LICENS FÖR ATT GÖRA BLUE STILTON.

OSTEN KOMMER I ETT VACKERT LERKRUS OCH BLIR EN LYSANDE STJÄRNA PÅ OSTBRICKAN.

ARTIKEL NR: 111131 (100G X 6)

OSTTYP: blåmögel

MJÖLKTYP: pastöriserad komjölk

LÖPE: m (mikrobiellt ystenzym)

FETTHALT: 35 %

URSPRUNG: England



ENGLAND



KOMJÖLK



STYRKA
1-5



TILL OSTBRICKA
& MATLAGNING

INGREDIENSER

pastöriserad KOMJÖLK

salt

mikrobiellt ystenzym

mjölkssyrakultur

blåmögelkultur

DOP: ja

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1698

Energivärde kcal: 410

Fett: 35 g

- varav mättat fett: 23 g

Kolhydrater: 0.1 g

- varav sockerarter: 0.1 g

Protein: 23.7 g

Salt: 2 g

engelmanns

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

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.