ēngelmanns

QUESO AZUL VALDEON

HÄR EN UNDERBAR OST FRÅN VALDEONDALEN. EN BLANDNING AV KO- OCH GETMJÖLK SOM LAGRAS I UNGEFÄR 60 DAGAR INNAN DEN SLÅS IN I VACKRA LÖNNLÖV FÖR ATT SEDAN SKICKAS TILL OSS. EN KRYDDIG OCH SYRLIG BLÅMÖGELOST MED EN NATURLIG SÄLTA.

ARTIKEL NR: 6764 (CA 2 KG)

OSTTYP: blåmögel

MJÖLKTYP: pastöriserad ko- & getmjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 31 %

URSPRUNG: Spanien

INGREDIENSER

pastöriserad KO- (min. 80%) och GETmjölk (min. 10%)
havssalt
löpe
kalciumklorid E509
mjölksyrakultur
mögelkultur: penicillium

DOP: Ja
Lagrad: 6 månader
Tillgänglig: hela året
Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1607
Energivärde kcal: 378
Fett: 31.2 g
- varav mättat fett: 10.3 g
Kolhydrater: >3 g
- varav sockerarter: >0.5 g
Protein: 23.2 g
Salt: 1.7 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.

ēngelmanns

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