

Beaufort AOP



Hård dessertost

En opastöriserad fransk ost som tillverkas av komjölk mellan juni och september på Jura- och Savoiebergens höglätter på liknande vis som en schweiziska Gruyère. Denna ost är dock lite mer smörig. Vikten varierar mellan 32 till 64 kg. Detta är en AOP-ost. Lagring runt 2 år.

BESTÄLLNINGSVARA

INFORMATION

Varumärke Les Glaciers

Artikelnummer 97

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 4,5 kg

Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK (98,24%), salt (1,6%), mjölksyrabakterier (0,15%), ystenzym (vegetabiliskt) (0,01%).

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1672 kJ 403 kcal
Fett	33 g
varav mättat fett	22 g
Kolhydrater	0,5 g
varav sockerarter	0,5 g
Protein	26 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Dessertost, ostrbricka

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av opastöriserad komjölk.