

Fårost med svart vitlök



Hård dessertost

God att äta, snygg att se på! Här har vi en 5-6 månaders lagrad fårost på pastöriserad mjölk från Vega Sotuelamos i La Mancha, där det produceras många fårostar. Den har smaksatts med en svart vitlöks-kräm, som ligger tjustigt som vener i hela osten och ger små härliga smak-kickar till den goda, smakrika osten.

INFORMATION

Varumärke Spanish Cheese

Artikelnummer 3968

Ursprungsland Spanien

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 3,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad fårmjölk, salt, stabiliseringsmedel: kalciumklorid, löpe, mjölksyrabakterier och konserveringsmedel: lysozym (härlätt från EGG). Skal: polyvinylacetat och konserveringsmedel: natamycin], svart vitlök, grädde 3 % [svart vitlök (2,4 %), solrosolja]

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

| | |
|-------------------|----------|
| Energi | 1860 kJ |
| | 449 kcal |
| Fett | 39 g |
| varav mättat fett | 27 g |
| Kolhydrater | 1,5 g |
| varav sockerarter | 0,5 g |
| Protein | 23 g |
| Salt | 2 g |

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Dessertost

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord på pastöriserad fårmjölk.