

## Fourme d'Ambert



## Mjuk dessertost

I departementet Puy-de-Dôme i regionen Auvergne-Rhône-Alpes i mellersta Frankrike görs denna ursprungsmärkta, gårdsproducerade och opastöriserade grönmögelost på komjolk. Formen är som en hög cylinder, smaken kraftig med söta toner. Lagringstid minst 28 dagar.

## BESTÄLLNINGSVARA

### INFORMATION

Varumärke L'or Domes

Artikelnummer 3973

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 2,0 kg

### Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, mjölksyrabakterier, salt, löpe

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1480 kJ 354 kcal
Fett	26 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	<1 g
varav sockerarter	0 g
Protein	22 g
Salt	2,5 g

### Allergener

Mjolk

### Användningsområde

Ostbricka, matlagning mm

### Övrig information

GMO-fri

### Produktion / Värmebehandling

Grönmögelost gjord på opastöriserad komjolk