

Gruyère AOP grottlag HJUL 15 mån REAL SWISS



Hård dessertost

Sedan minst år 1115 har vår fantastiska, grottlagrade Gruyère producerats i kantonen Fribourg, området kring den lilla staden Gruyères, som har fått ge namn åt osten. Den produceras av opastöriserad komjölk från kor som har fått äta färskt gräs på sommaren och hö på vintern. Ostarna lagras i grottor och har en underbart krämig konsistens, härliga kristaller och en fyllig smak! Här har vi minst 15 månaders lagring.

INFORMATION

Varumärke Real Swiss

Artikelnummer 3862

Ursprungsland Schweiz

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 32-35 kg

Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, salt, bakteriekultur, löpe

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

| | |
|-------------------|---------------------|
| Energi | 1703 kJ 411 kcal |
| Fett | 34,5 g |
| varav mättat fett | 23,2 g |
| Kolhydrater | <1 g |
| varav sockerarter | <1 g |
| Protein | 25,7 g |
| Salt | 2,03 g |

Allergener

Mjök

Användningsområde

Ostbricka, matlagning

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Opastöriserad