Möllans Ost AB
Tel. +46 (0)40193545
www.mollansost.com

Morbier de Scey AOP

Mjuk dessertost

En halvpressad ost i medelstyrka från Jurabergen på gränsen mot Schweiz. Tillverkad av opastöriserad mjölk med en sotrand i mitten. Sotet är aska från brända vindruvskärnor. Anledningen till sotranden är att man förr i tiden gjorde bottenlagret med morgonmjölk, lade på askan under dagen för att skydda osten, för att så slutligen göra översta lagret med kvällsmjölken.

INFORMATION

Varumärke	Jean Perrin
Artikelnummer	84
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	7,0 kg

Ingredienser
Opastöriserad koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, löpe, färgämne: vegetabiliskt kol

Näringsdeklaration
Näringsvärde per 100 g

Energi	1506 kJ
	363 kcal
Fett	30 g
varav mättat fett	21 g
Kolhydrater	1,3 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	22 g
Salt	1,58 g

Allergener
Mjölk

Användningsområde
Ostbricka, dessertost

Övrig information

Produktion / Värmebehandling
Mjuk dessertost gjord på opastöriserad komjölk.
Halvpressad