

Napoléon



Hård dessertost

En favorit bland de baskiska fårostarna! I södra Frankrike produceras denna nötiga, fina fårost. Den är döpt efter berget, Le Nez de Napoleon (Napoleons näsa), som ligger mitt emot farmen. Fantastiskt god till ett glas rött vin eller varför inte ett kraftigt vitt. Här finner vi tydligt smöriga toner och god lite kola-liknande sötma.

BESTÄLLNINGSVARA

INFORMATION

Varumärke Pays Commigeois

Artikelnummer 1395

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 4,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad fårMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, löpe.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1840 kJ 440 kcal
Fett	37,2 g
varav mättat fett	26,2 g
Kolhydrater	2 g
varav sockerarter	g
Protein	24,2 g
Salt	1,65 g

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Ostbrickan

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av pastöriserad fårmjölk.