

Saint Marcellin i plasttråg



Mjuk dessertost

Denna lilla ost är mild och en aning syrlig med fin sälta. När den mognar från en färsk till en torr, mogen ost utvecklas smakämnen. Ytskorpan är ytterst tunn, varför man bevarar den härligt krämiga osten i behållaren. En omogen Saint-Marcellin är vit i färgen och blir sedan gulare med mognaden. En riktigt mogen ost är orange och har gärna vit och grön mögeltillväxt på ytan.

INFORMATION

Varumärke La Fromagerie Alpine

Artikelnummer 143

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 0,08 kg

Ingredienser

Termiserad komJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1075 kJ
	260 kcal
Fett	21 g
varav mättat fett	16 g
Kolhydrater	2,1 g
varav sockerarter	2,1 g
Protein	15 g
Salt	1,2 g

Allergener

Mjök

Användningsområde

Ostbricka el serveras varm

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Mjuk dessertost gjord av termiserad komjök