

Secret de Compostelle



Hård dessertost

En alldeles ljuvlig ost, medelkraftig och fast på opastöriserad fårmjolk från spanska Baskien, som sedan transporteras till franska sidan av Baskien. Underbart smörig i stilen, med delikata toner av nötter, svamp, oliver och grädde. Den lagras i omkring 8 månader och är smakmässigt lite mjukare i stilen än andra fårostar från regionen. Konsistensen är elastisk och len med en pärl-liknande färg. Som vi alla förstår, så är detta absolut ingen ost som ska hållas hemlig!

INFORMATION

Varumärke	Agour
Artikelnummer	2089
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	4,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad fårMJÖLK, salt, löpe.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1765 kJ 422 kcal
Fett	35 g
varav mättat fett	25 g
Kolhydrater	0,5 g
varav sockerarter	g
Protein	25 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjolk

Användningsområde

Dessertost

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Mjuk dessertost gjord av pastöriserad fårmjolk.