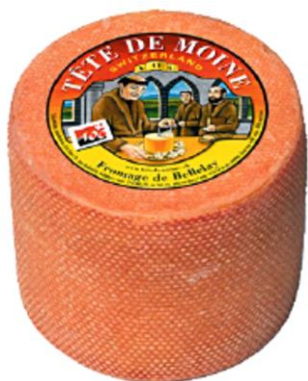




Hårdost

Denna ost, som kallas munkhuvud, kom ursprungligen från klostret Bellelay i Schweiz, men tillverkas nu i små ysterier i de schweiziska delarna av Jura. Den görs av komjolk på sommaren och säljs på vintern. Den cylindriska osten träs upp på en rund träbräda med ett litet spett på, som man sen har en skarp vev på (Girrolle de Tête de Moine). När man snurrar denna vev får man vackra "fjärilar", tunna rynkade skivor som traditionellt äts överströdda med mald peppar och spiskummin.

INFORMATION

Varumärke Emmi

Artikelnummer 190

Ursprungsland Schweiz

Förvaras kylt vid 5 C°

Vikt/enhet 2 kg

Ingredienser

koMJÖLK, löpe, mjölksyrabakterier, mognadskultur, koksalt.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi 1660 kj/401 kcal

Fett 33 g

varav mättat fett 19,8 g

Kolhydrat 1 g

Protein 25 g

Salt 1,9 g

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Ätes i tunna skivor med svartpeppar och spiskummin!

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost på komjolk, opastöriserad