

Tomme D'Aydius



Hård dessertost

Denna godbit påminner om Caprinelle, men med mer pondus. Den tillverkas i södra Frankrike, närmare bestämt i Pyrenéerna, där du fortfarande kan stöta på vilda björnar! Man gör den på gårdarna på vintern och ute i vandringsstugorna på sommaren när herdarna driver sina flockar. En fantastisk ost på alla sätt! Den har hög syra i smaken och skall därför ha ett vin med likaledes hög syra.

INFORMATION

Varumärke Ferme de Bignau

Artikelnummer 286

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 2,0 kg

Ingredienser

Opastöriserad getMJÖLK, salt, syrningskultur, löpe.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1798 kJ 430 kcal
Fett	32 g
varav mättat fett	21 g
Kolhydrater	2 g
varav sockerarter	g
Protein	25 g
Salt	2 g

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Dessertost

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av opastöriserad getmjölk.