

## Abondance AOP Chabert



### INFORMATION

Varumärke Fruitières Chabert

Artikelnummer 110

Ursprungsland Nederländerna

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 10,0 kg

### Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, salt,  
mjölksyrabakterier, animaliskt löpe,

### Allergener

Mjök

### Övrig information

## Hård dessertost

Denna mycket speciella franska ost tillverkas i en by vid namn Abondance i regionen Haute-Savoie. Här har den producerats ända sedan 1300-talet, då munkarna försåg påvedömet i Avignon med ost. Den görs enbart på mjölken från raserna Abondance, Montbéliarde och Tarine. Osten har en rödbrun skorpa med ljusgult innandöme. Smaken är fyllig och stor och namnet Abondance, det betyder "öveflöd".

## BESTÄLLNINGSVARA

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1646 kJ 397 kcal
Fett	33 g
varav mättat fett	21 g
Kolhydrater	<0,5 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	25 g
Salt	1,5 g

### Användningsområde

Ostbricka

### Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjor på opastöriserad komjök