



Möllans Ost AB
Tel. +46 (0)40193545
www.mollansost.com

Isle of Mull



Hård dessertost

En riktigt traditionell Farmhouse Cheddar som produceras av samma familj sedan 1980 på Sgriobruadh Fram på Isle of mull utanför Skottland. Den är lite torrare i stilen med fyllig och maffig smak. Osten görs på opastöriserad komjolk, sveps in i tyg och lagras sedan i 12-14 månader för att uppnå sin fulla potential. Hantverkssost när den är som finast!

INFORMATION

Varumärke	Isle of Mull's only dairy farm
Artikelnummer	4091
Ursprungsland	Skottland
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	25 kg

Ingredienser

Opastöriserad komjolk 98,5%, löpe, salt
2%, startkultur

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1950 kJ 470 kcal
Fett	40,5 g
varav mättat fett	5,3 g
Kolhydrater	1,5 g
varav sockerarter	0,2 g
Protein	25,5 g
Salt	1,7 g

Allergener

Mjolk

Användningsområde

Ostbricka, smörgås

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Opastöriserad