

Port Salut Bonbel



Hårdost

För över 180 år sedan framställdes Port Salut för första gången av trappistmunkarna på klostret Notre Dame du Port du Salut i Normandie. Port Salut produceras av pastöriserad komjölk och lagringstiden är omkring en månad. Både smaken och doften är mild och en aning syrlig, den passar alla som tycker om ostar som inte har en alltför markant smak. Konsistensen är halvfast och elastisk.

INFORMATION

Varumärke	Bonbel
Artikelnummer	2305
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	2,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad komJÖLK, mjölksyrakultur, vegetabiliskt ostlöpe, salt, Färgämne:(E160b)

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1430 kJ 345 kcal
Fett	28,5 g
varav mättat fett	19,5 g
Kolhydrater	0,5 g
varav sockerarter	0,5 g
Protein	22 g
Salt	1,8 g

Allergener

Mjök

Användningsområde

Smörgås, buffé mm

Övrig information

Skorpan kan inte ätas

Produktion / Värmebehandling

Hårdost gjord på pastöriserad komjölk.