

Tomme de Brebis Papillon



INFORMATION

Varumärke	Papillon
Artikelnummer	3341
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	4,5 kg

Ingredienser

Pastöriserad fårMJÖLK, salt, löpe, mjölksyrabakterier, vitt äggextrakt E1105, skorpfärg E150a, E235, E202

Allergener

Mjolk, ägg

Övrig information

Skorpan är inte avsedd att ätas.

Hård dessertost

Ända sedan år 1906 har Fromageries Papillon producerat sin världsberömda Roquefort Papillon i Aveyron i Frankrike. Lite över 100 år senare, år 2017, började de även göra sin fina Tomme de Brebis. De använder mjölk från samma Laucaune-får till båda ostarna. Osten lagras i omkring sju månader och utvecklar en vackert kolafärgad yta och ett lent, kompakt, elfenbensfärgat innandöme som formligen smälter på tungan. Smaken är fruktig och samtidigt smörig. Den passar alldeles ypperligt till alla former av körsbär. Den har fina smältegenskaper, så använd den gärna på gratänger, i grillade mackor och pajer.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1745 kJ 423 kcal
Fett	35 g
varav mättat fett	23 g
Kolhydrater	3 g
varav sockerarter	0 g
Protein	24 g
Salt	1,1 g

Användningsområde

Ostbricka, matlagning

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av pastöriserad fårmjolk.