

Saint Agur



Grönmögelost

En medelkraftig fransk grönmögelost. Om denna sägs, att om Roquefort är Frankrikes ostkung, så är Saint Agur dess drottning! Den är ovanligt krämig för att tillhöra de franska grönmögelostarna. Tillverkas på pastöriserad komjolk från byn Beauzac i det bergiga området Auvergne i centrala Frankrike.

INFORMATION

Varumärke Fromagère de la Vallée de l'Ance

Artikelnummer 4295

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-7 C°

Vikt/enhet 2,3 kg

Ingredienser

koMJÖLK, löpe, salt, grönmögelkultur, mjölksyrabakterier

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1510 kJ 361 kcal
Fett	33 g
varav mättat fett	23 g
Kolhydrater	1 g
varav sockerarter	1 g
Protein	16 g
Salt	2 g

Allergener

Mjolk

Användningsområde

På ostbrickan eller pepparkakan

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Grönmögelost gjort på komjolk

Pastöriserad