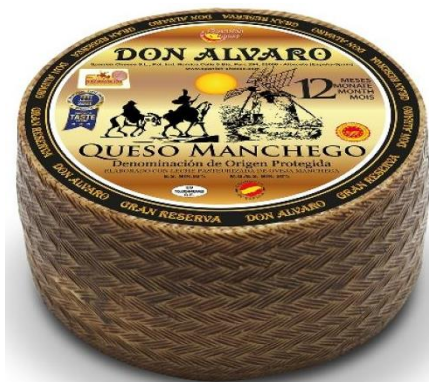


Manchego Viejo



Hård dessertost

Fåren från La Mancha har genom århundraden bibehållit sin ursprungliga, unika kvalitet, som kommer av betet och vegetationen i området med sitt extrema klimat. Manchego PDO görs enbart av mjölken från Manchega-fåren, vilket ger dem sin höga kvalitet. Detta är en pressad ost med kompakt konsistens och lätt syrlig smak. Hur kraftig och fyllig osten blir beror på lagringstiden. Denna har 12 månaders lagring, vilket ger den en kraftig smak med nötiga toner.

INFORMATION

Varumärke Spanish Cheese

Artikelnummer 4759

Ursprungsland Spanien

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 3,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad MJÖLK från Manchega-får, salt, uppstramningsmedel, kalciumklorid, löpe, mjölksyrabakterier, konserveringsmedel: lysozym (från EGG). Svål: konserveringsmedel: E235 och färgämnen: E150a, E160b,

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1979 kJ
	478 kcal
Fett	42 g
varav mättat fett	30 g
Kolhydrater	1,6 g
varav sockerarter	0,5 g
Protein	23 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjök

Användningsområde

Ostbricka, matlagning mm

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av pastöriserad mjök från Manchegafår.