

Brillat-Savarin 500 g



Mjuk dessertost

I denna superkrämiga vitmögelost har det tillsatts grädde för att få den extra läcker och förförisk! Och det har de lyckats med! På 30-talet fick den sitt namn för att hedra Frankrikes store gastronom, Jean Anthelme Brillat-Savarin. (Ni vet, herr'n som bland annat sade: "En dessert utan ost är en skönhet som saknar ett öga" & "Säg mig vad du äter och jag ska säga vem du är".) Osten är en triple crème-ost, vilket gör den ganska mäktig med en härligt mild, frisk smak av gräddig mjölk. Detta är verkligen en ost som går hem hos de flesta!

INFORMATION

Varumärke Laiterie de la Côte

Artikelnummer 4960

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 2-8 C°

Vikt/enhet 500 g

Ingredienser

pastöriserad ko**MJÖLK** berikad med grädde: 97,7-98,5% (ursprung: Frankrike), mjölksyra- och mognadsbakterier: 0,5-1,3%, salt 1%, löpe, kalciumklorid E509: ≤0,02%.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1610 kJ 390 kcal
Fett	38 g
varav mättat fett	27,4 g
Kolhydrater	2 g
varav sockerarter	1 g
Protein	10 g
Salt	1 g

Allergener

Mjölk

Användningsområde

Ostbricka

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad