

## Le Moulis Tomme Cru



### Hård dessertost

Från franska Pyrenneerna kommer denna robust lantliga bondosten! Den är på opastöriserad komjolk med en smältande krämig och smidig konsistens. En del av lagringstiden, minst åtta veckor, lagras den på granplankor. Le Moulis har många ganska små hål, vilket gör den lite luftig i stilen, doften påminner om hö och smaken har härligt fruktiga toner. Den har en naturlig skorpa som kan skifta lite i färg. Ett vitt vin passar ypperligt som kompanjon!

### INFORMATION

Varumärke	Le Moulis
Artikelnummer	4965
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	4,0 kg

### Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, salt, löpe, syrningskultur, löpe, salt, kalciumklorid, ägg lysosyme E1105

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1538 kJ 371 kcal
Fett	31 g
varav mättat fett	22 g
Kolhydrater	1 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	22 g
Salt	1,4 g

### Allergener

Mjolk

### Användningsområde

Smörgås, ostbricka, matlagning, etc.

### Övrig information

### Produktion / Värmebehandling

Hårdost gjord av opastöriserad komjolk.