

## Namn



## INFORMATION

<b>Varumärke</b>	Arnaud
<b>Artikelnummer</b>	5005
<b>Ursprungsland</b>	Frankrike
<b>Förvaras kylt vid</b>	4-8 C°
<b>Vikt/enhet</b>	3,3 kg

## Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, syrningskultur, löpe, salt

## Allergener

Mjök

## Övrig information

GMO fri

## Hård dessertost

Sedan mejeriet startades av Charles Arnaud år 1907 har värderingar, tradition och hantverk levt vidare genom tre generationer dedikerade ostmakare. Fromagerie Arnauds goda rykte nådde Paris på 1930-talet. Charles parkerade sin lastbil framför det berömda Café de Flore på Boulevard Saint-Germain-des-Près. Här, framför Sartres och Simone de Beauvoirs högkvarter, kom namnet på hans företag till honom... JuraFlore var fött. Arnauds Comté görs på opastöriserad komjök utan konserveringsmedel eller färgämnen. Comté är en av Frankrikes absolut mest populära ostar, den används både på ostbricka och i matlagning. Ostarnas exceptionellt fina smak kommer från de speciella lagringsförhållandena och Jurabergens gräs & växter som ger ostarna en doft av hasselnötter, mandlar & smält smör och en smak som blir lätt fruktig och lite pepprig med en anings söt avslutning. Ostarna är fasta med en härlig krämighet och ett ljusst, crème-färgat inre. Vi har tagit hem dem i lagringarna 18, 24 och 30 månader.

## Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1750 kJ 418 kcal
Fett	35 g
varav mättat fett	23 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	27 g
Salt	0,9 g

## Användningsområde

Ostbricka, dessertost, matlagning mm

## Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost tillverkad av opastöriserad komjök.