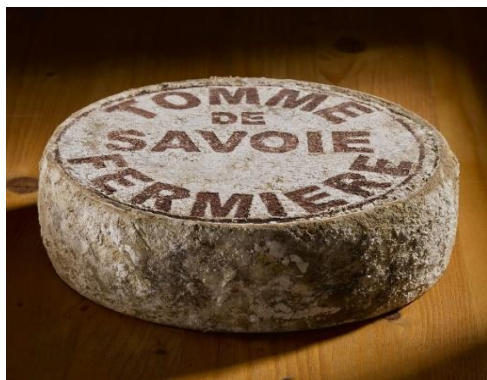


Tomme de Savoie Thones



Hård dessertost

Det här är en grupp av franska halvhårda pressade dessertostar, som tillverkas på både gårdar och mejerier i Savoien i östra Frankrike. Den görs av opastöriserad komjölk och har en grov, grå skorpa. Den är fast i konsistensen, gul färg inuti med stark doft och mild smak. Smaken går gärna åt lite valnöt. Den passar utmärkt till ett glas rött.

BESTÄLLNINGSVARA

INFORMATION

Varumärke Le Farto

Artikelnummer 5205

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 1,7 kg

Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, salt, löpe, mjölksyrabakterier

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1490 kJ 361 kcal
Fett	30 g
varav mättat fett	19 g
Kolhydrater	<0,5 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	23 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjök

Användningsområde

Smörgås, ostbricka, matlagning, etc.

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad, opastöriserad, etc.