

## Morbier AOP Arnaud



### INFORMATION

Varumärke	Arnaud
Artikelnummer	5279
Ursprungsland	Frankrike
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	12,0 kg

### Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe, Färg: vegetabiliskt kol (E153)

### Allergener

Mjolk

### Övrig information

GMO-fri

## Mjuk dessertost

Dessa Morbierostar produceras i det klassiska området Jura i östra Frankrike. Denna vackra ost med sin sotrand utmärker sig verkligen och har en typ av smak som många älskar! Osten kommer från superproducenten Arnaud och har den vanliga lagringen på 45 dagar, vilket gör den mild och härligt gräddig. Den tillverkas av opastöriserad mjölk med en sotrand i mitten. Sotet är aska från brända vindruvskärnor. Anledningen till sotranden är att man förr i tiden gjorde bottenlagret med morgonmjölk, lade på askan under dagen för att skydda osten, för att så slutligen göra översta lagret med kvällsmjölken.

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1479 kJ 354 kcal
Fett	29 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	22 g
Salt	1,6 g

### Användningsområde

Dessertost

### Produktion / Värmebehandling

Semihård dessertost gjord av opastöriserad komjolk.