

Danbo Jens Langkniv 45+ (26%) Eko



Hårdost

Jens Langkniv är en mytomspunnen figur i Danmark, i vissa historier ond, i andra en Robin Hood-typ. Han sägs bland annat ha gömt sig i grottor, och vår danske vän här är lagrad i Daubjergs kalkgruvor. Osten är gjord av pastöriserad, ekologisk komjolk, den har en tvättad skorpa och är kategoriserad som en Danbo, alltså en ost i den kraftigare stilen. Smaken är rund och fin, den har liknande smaktoner som Gamle Ole, men har inte riktigt samma skarpa doft. Fin både till frukost och på ostbricken.

INFORMATION

Varumärke	Danbo
Artikelnummer	5357
Ursprungsland	Danmark
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	8,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad ekologisk komJÖLK, salt, mjölksyralutur, ystenzym (vegetabiliskt), rödkittkultur, skorpa: parafin

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1355 kJ 326 kcal
Fett	26 g
varav mättat fett	17 g
Kolhydrater	0,1 g
varav sockerarter	0,1 g
Protein	23 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjolk

Användningsområde

Hyvelost till smörgås

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Hårdost gjord av pastöriserad ekologisk komjolk.