



Bleu des Causses AOP

Möllans Ost
Bergsgatan 32
21422 Malmö
+46 (0)40 - 19 35 45

www.mollansost.com

Grönmögelost

Bleu des Causses är en sydfransk blåmögelost som tillverkas i Languedoc. Nära besläktad med Roquefort-ostarna men tillverkade på komjölk. Ostarna grottagras, har en kraftig smak och en ljuvligt krämig konsistens. Causses är namnet på de stora kalkstensplatåer som finns i området.

Information

Produktionsland: Frankrike

Varumärke: Prugne

Kategori: Kolonial, bröd, färdigrätter

Kategori: Cheese/Cheese Substitutes (Shelf Stable)

Lagring: Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, salt, löpe, grönmögelkultur

Allergener

Härrörande från Mjolk



Märkning



Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 2 °C

Max. temperatur: 8 °C

Tillagning: klar att äta

Produktion

Grönmögelost

Mathantverk: Ja

Värmebehandling: Pastöriserad (Hög värme)

Näring

Energi	1472 kj 352 kcal
Fett	30 g
varav mättat fett	20 g
Kolhydrat	1 g
Varav socker	~ 0 g
Protein	20 g
Salt	3.2 g