

## Cantal Doux AOP



## Hård dessertost

Cantal är troligtvis Frankrikes äldsta ost, som har tillverkats i Auvergne i mer än 2000 år. Lant-Cantalen (som kallas fermier) görs på opastöriserad komjolk och ystas bara på sommaren. Det är en stor ost på upp till 45 kg med torr, grå skorpa och gul, slät konsistens. Mild nötaktig smak. Äts som dessertost, gärna med ett gott päron därtill.

### BESTÄLLNINGSVARA

### INFORMATION

Varumärke GIE Chataigneraie

Artikelnummer 288

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 3,0 kg

### Ingredienser

Pastöriserad komJÖLK, salt, mjölksyrakultur, löpe.

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1532 kJ 369,4 kcal
Fett	29,4 g
varav mättat fett	19,9 g
Kolhydrater	0,83 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	25,5 g
Salt	2,18 g

### Allergener

Mjolk

### Användningsområde

Ostbricka

### Övrig information

### Produktion / Värmebehandling

Ex pastöriserad mjuk dessertost, mm