



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

www.mollansost.com

Comté AOP Rivoire



Information

Varumärke: Rivoire-Jaquemin
Produktnummer: 230
Ursprungsland: Frankrike
Lagring: Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, salt, löpe, mjölksyrakultur

Hård dessertost

Opastöriserad klassisk fransk komjölsost som tillverkas i trakterna kring Jurabergen i östra Frankrike. AOP-märkt Comté med som lagras i ca 15 månader. Ljuvligt nötig, lätt söt ost som passar utmärkt till ostbrickan.

Näringsdeklaration

Energi	1735 kJ / 418 kcal
Fett	35 g
- Varav mättat fett	23 g
Kolhydrat	0.5 g
Protein	27 g
Salt	0.86 g

Användning

Dessertost

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	2 °C
Max. temperatur:	8 °C

Produktion

Hård dessertost på komjolk

Opastöriserad

Allergener

Mjolk Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 4000 g