

## Emmenthaler Kaltbach AOP



### Information

Varumärke:	Emmi Kaltbach
Produktnummer:	31
Ursprungsland:	Schweiz
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

koMJÖLK, salt, löpe, mjölksyrakultur

### Hård Dessertost

Denna opastöriserade jätteost på omkring 100 kg är uppkallad efter Emmentaldalen i kantonen Bern i Schweiz. Den är grottlagrad i ca 24 månader. Minsta mjölkåtgång är 900 liter per ost. Smaken är söt med nötig eftersmak. Utmärkt både som dessertost och till matlagning, främst till ostfondue där den blandas med Gruyère, vitt vin och lite kirsch. En ost att drömma om!

### 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 hyvelost på komjolk

Opastöriserad

### Allergener

Mjolk Härrörande från

### Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 4000 g