

## Gruyère Kaltbach AOP Grottlagrad Hjul



### Information

Varumärke:	Kaltbach
Produktnummer:	272
Ursprungsland:	Schweiz
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

koMJÖLK, löpe, mjölksyrabakterier, salt

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Hård dessertost

HELT HJUL. En av de bästa Gruyère-ostar vi någonsin har smakat! En äkta Gruyère tillverkas på opastöriserad komjölk. Osthjulen väger ca 35 kg och lagras i kall temperatur i Kaltbachgrottna. Smaken lätt syrlig och nötig. Ljuvlig till både matlagning och ostbricka! En av de två ostarna som används i ostfondue. Den andra är Emmentaler. Finns i 4,25 kg´s bitar samt hela hjul.

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1660 kJ / 400 kcal
Fett	32 g
- Varav mättat fett	19.2 g
Kolhydrat	1 g
Protein	27 g
Salt	1.5 g

### Användning

Ostbrickan

### Hållbarhet och hantering

Max. temperatur: 5 °C

### Produktion

Hård dessertost på komjölk

Opastöriserad

### Allergener

Mjölk Härrörande från

### Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 34000 g