

## Gruyère Kaltbach AOP Grottlagrad



### Information

|                |          |
|----------------|----------|
| Varumärke:     | Kaltbach |
| Produktnummer: | 1904     |
| Ursprungsland: | Schweiz  |
| Lagring:       | Kyl      |

### Ingredienser

koMJÖLK, löpe, mjölksyrabakterier, salt

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Hård dessertost

En av fantastisk Gruyère AOP från regionen Fribourg i Schweiz. En äkta Gruyère tillverkas på opastöriserad komjölk. Osthjulen väger ca 35 kg och lagras i kall temperatur i Kaltbachgrotterna. 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

Mjök

Härrörande från

### Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 4250 g