

## Maxorata DOP



### Information

Varumärke: Grup Ganadera de Fuerteventura

Produktnummer: 2861

Ursprungsland: Spanien

Lagring: Kyl

### Ingredienser

getMJÖLK, mjölksyrabakterier, löpe, salt, paprikapulver

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Hård dessertost

Här har vi den underbara hårda getosten från Kanarieöarna. Maxorata, lagrad i Pimentón (milt paprikapulver). Smidig i konsistensen, med en mild syra och en hint av paprika i eftersmaken. Ursprungsmärkt och pastöriserad. Och fantastiskt god!

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1712 kJ / 413 kcal
Fett	33 g
- Varav mättat fett	25 g
Kolhydrat	2.2 g
- varav socker	1.4 g
Protein	26 g
Salt	1.32 g

### Användning

Ostbrickan

### Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 2 °C

Max. temperatur: 10 °C

### Produktion

Hård dessertost på getmjölk

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

### Allergener

Mjök Härrörande från

### Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 4000 g