

## Mimolette AOP



### Information

Varumärke:	Cesar Losfeld
Produktnummer:	706
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe, färgämne: annatto

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Hård dessertost

Mimolette är en ost från Lille i norra Frankrike, från början en fransk version av Edamer. Osten fantastisk till många typer av viner, men också till öl. Gjord på opastöriserad komjölk, färgad med annatto och lagrad i 18 månader. Annatto är ett naturligt färgämne från ett sydamerikanskt träd och som används frekvent i ostvärlden för att färga ostmassan eller som på rödkittsostar, endast skorpan. Mimolette kallas ibland för Boule de Lille, såklart på grund av formen. Smaken är nötig, med lagom salta och är en ständig favorit för oss.

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1564 kJ / 374 kcal
Fett	26.5 g
- Varav mättat fett	18 g
Kolhydrat	3 g
Protein	30 g
Salt	2.6 g

### Användning

Ostbrickan

### Hållbarhet och hantering

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

### Produktion

Hård dessertost på komjölk

Opastöriserad

### Allergener

Mjölk Härrörande från

**Förpackning**

Basenhet

Nettovikt:

3000 g