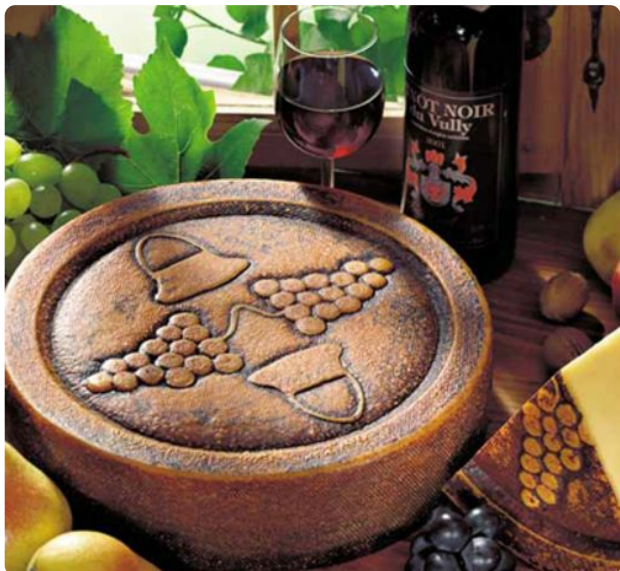


Mont Vully Reserve



Information

Varumärke:	Emmi
Produktnummer:	3047
Ursprungsland:	Schweiz
Lagring:	Kyl

Ingredienser

Termiserad koMJÖLK, ytbehandlingsmedel (Vegetabiliskt kol; E153), animaliskt löpe mjölksyrabakterier, rödvin från Vully, salt

Övrig information om diet

GMO-fri



Hård dessertost

EN REJÄL SMAKBOMB FÖR OSTÄLSKARNA! Mont Vully Réserve är den totala lyckan för den som gillar en smakfull käftsmäll då och då! Här har vi att göra med en långlagrad skönhet, vackrare ost får man leta efter. Smaken är som en kraftig och fyllig ost i Gruyère-stil med bra tryck i. Konsistensen är härligt krämig och smidig och självklart är varje ost tvättad med Vully Pinot Noir!

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1640 kJ / 395 kcal
Fett	33 g
- Varav mättat fett	19.8 g
Kolhydrat	0.41 g
Protein	24 g
Salt	1.5 g

Användning

Ostbrickan

Hållbarhet och hantering

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

Produktion

Hård dessertost Termiserad

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjök Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 6000 g

Bruttovikt: 6000 g

0