

Monte Enebro



INFORMATION

Varumärke Queserias del Tietar

Artikelnummer 3628

Ursprungsland Spanien

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 1,4 kg

Ingredienser

Pastöriserad getMJÖLK, kalciumklorid, mjölksyrabakterier, löpe, salt, Penicillium Roqueforti

Allergener

Mjök

Övrig information

GMO-fri

Mjuk dessertost

I Avila tillverkar den legendariske ostmakaren Señor Rafael Báez och hans dotter Paloma sina getostar. Osten är hantverksmässigt gjord på pastöriserad mjök från den spanska geten "Capra Hispanica". Den tillverkas i en "rulleform" som enligt gammal castiliansk tradition kallas "pata de molo", fritt översatt "mulåsnans ben". Under mognaden bekläds osten med ett lager Penicillium Roqueforti.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1426 kJ
	344 kcal
Fett	30 g
varav mättat fett	21 g
Kolhydrater	1,4 g
varav sockerarter	1,4 g
Protein	17,3 g
Salt	1,24 g

Användningsområde

Ostbricka

Produktion / Värmebehandling

Mjuk dessertost gjord på pastöriserad getmjök.