

Morbier de Scey AOP



Information

Varumärke:	Jean Perrin
Produktnummer:	84
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK salt, löpe, mjölksyrabakterier och aska.

Övrig information om diet

GMO-fri

Mjuk dessertost

En spännande ost från Jurabergen på gränsen mot Schweiz. Tillverkad av opastöriserad mjölk med en sotrand i mitten. Sotet är aska från brända vindruvskärnor. Anledningen till sotranden är att man förr i tiden gjorde bottenlagret med morgonmjölk, lade på askan under dagen för att skydda osten, för att så slutligen göra översta lagret med kvällsmjölken. Osten är halvpressad med ganska mycket smak.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1510 kJ / 361 kcal
Fett	29 g
- Varav mättat fett	0.35 g
Kolhydrat	1.7 g
Protein	23 g
Salt	1.5 g

Användning

Ostbrickan

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 4-7 °C

Produktion

Röd kittost på komjolk

Opastöriserad

Allergener

Mjolk Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

7000 g