

Munster AOP



Information

Varumärke:	Fromagerie de l'Ermitage
Produktnummer:	281
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe

Övrig information om diet

GMO-fri



Mjuk dessertost

Munster är en ursprungskyddad (AOP) fransk ost från Alsace. Den tillverkas på opastöriserad komjolk. Munster har en lång historia och har även tillverkats även i Tyskland, där den då kallas Gérome. Munster tillhör ostfamiljen rödkittsost, vilket innebär att den penslas eller doppas i en saltlake preparerad med bakteriekulturen *Brevibacterium Linens* vilket ger den karaktäristiska doften och röda färgen. Kombineras med fördel till ett glas Gewürztraminer från just Alsace.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1250 kJ / 301 g
Fett	24 g
- Varav mättat fett	17 g
Kolhydrat	0.3 g
- varav socker	0.3 g
Protein	21 g
Salt	2 g

Användning

Dessertost

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 2-7 °C

Produktion

Rödkittost på komjolk

Opastöriserad

Allergener

Mjök Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

800 g