

Napoléon



Information

Varumärke:	Pays Commingeois
Produktnummer:	1395
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

Ingredienser

Pastöriserad fårMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier och löpe

Övrig information om diet

GMO-fri ✓

Hård dessertost

Napoléon är en fårmjölksost från området Comminges i södra Frankrike, närmare bestämt från Pyrénéerna. Pastöriserad fårmjolk används till denna halvfasta ost som både har toner av kola och smör i smaken. Napoléon lagras i mellan 8-10 månader.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1840 kJ / 440 kcal
Fett	37.2 g
- Varav mättat fett	26.2 g
Kolhydrat	2 g
Protein	24.2 g
Salt	1.65 g

Användning

Ostbrickan

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	4 °C
Max. temperatur:	6 °C

Produktion

Hård dessertost på komjolk. Lagring: ca 3 mån

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjolk Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 4000 g