

P'tit Basque AOP



Information

Varumärke:	Istara
Produktnummer:	171
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

Ingredienser

fårMJÖLK, mjölksyrabakterier, löpe, salt

Övrig information om diet

GMO-fri

Hård dessertost

En förtjusande liten ost! Den lilla osten, som tillverkas av pastöriserad fårmjolk i franska Baskien, är verkligen utsökt med sin krämiga konsistens och nötiga stil. Njut den gärna tillsammans med en marmelad av svarta körsbär. Den lilla 600 grams-osten är stöpt i vackra formar, vilket ger det karakteristiska mönstret på skorpan. Detta enligt gammal tradition för att syre skall komma till runt ostens ytterhölje. Detta skyddar osten mot både värme och kyla.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1639 kJ / 295.6 kcal
Fett	34 g
Kolhydrat	0.4 g
Protein	22 g
Salt	1.8 g

Användning

Ostbrickan

Hållbarhet och hantering

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

Produktion

Hård dessertost på fårmjolk

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjolk Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

600 g