

Raclette de Scey AOP



Information

Varumärke:	Jean Perrin
Produktnummer:	32
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, salt, löpe, mjölksyrabakterier

Övrig information om diet

GMO-fri



Hård dessertost

Raclette är en halvård komjölsost, en kombination av hårdost och rödkittost. Enligt tradition värmes en halv ost framför en öppen eld och det smälta lagret skrapas av och äts med potatis, syltlök, skinka och små gurkor till. Lite enklare är att låta oss skiva din Raclette i tunna skivor och sedan låta ett så kallat raclettejärn göra jobbet. Bra maträtt om du vill låta dina gäster själv sköta matlagningen...

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1536 kJ / 367 kcal
Fett	30 g
- Varav mättat fett	21 g
Kolhydrat	0.5 g
Protein	25 g
Salt	1.4 g

Användning

Ostbrickan & matlagning

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	1 °C
Max. temperatur:	6 °C

Produktion

Hård rödkittost på komjolk

Opastöriserad

Allergener

Mjolk Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

7000 g