

## Reblochon de Savoie AOP



### Information

Varumärke:	Reblochon Fruitier
Produktnummer:	106
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, löpe

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Mjuk dessertost

Denna goda rödkittsost tillverkas i Savoien, östra Frankrike. Osten är mjuk med mild, fruktig, smörig smak. Osten har en lång tradition och kan ha börjat tillverkas så tidigt som på 1100-talet. Namnet betyder ungefär "mjölka igen", och kommer från att bönderna fick betala skatt i procent på den mängd mjölk de hade mjölkat ur på morgonen. Därför mjölkade man inte ur all mjölk, och när skattefogden hade ridit iväg, mjölkade man ur den sista, lite kraftigare mjölken. På just denna undangömda mjölk gjorde man sedan Reblochon de Savoie.

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1360 kJ / 328 kcal
Fett	27.4 g
- Varav mättat fett	18.8 g
Kolhydrat	0.4 g
- varav socker	0.1 g
Protein	19.9 g
Salt	1.2 g

### Användning

Ostbrickan

### Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 4 °C

### Produktion

Rödkittsost på komjolk

Opastöriserad

### Allergener

Mjolk Härrörande från

**Förpackning**

Basenhet

Nettovikt:

500 g