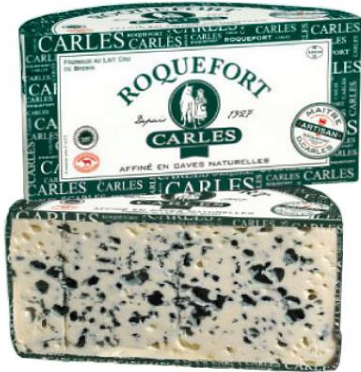


Roquefort Carles AOP



Mjuk dessertost

Den kraftigaste av alla i Roquefortfamilje hantverksmässigt tillverkad. Den tillverkas opastöriserad fårmjolk och mognadsprocess naturliga grottor. Osten är namnskyddad då Karl VI av Frankrike Roqueforts innevärd på att lagra denna fantastiska ost. Osten halvmjuk och lite smulig med grön marm Roquefort är en superb dessertost, gärna med ett Sauternesvin.

Information

Varumärke Roquefort Carles

Artikelnummer 390

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 1,4 kg

Ingredienser

mjolk från får, mjölksyrabakterier, salt, löpe, grönmögelkultur.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1610
	355
Fett	31,7
varav mättat fett	
Kolhydrater	0,1
varav sockerarter	
Protein	19,3
Salt	

Användningsområde

Ett måste till ostbrickan.

Allergener

Mjolk härrörande från får.

Produktion

Grönmögelost på opastöriserad fårmjolk

Övrig information

GMO-fri

Värmebehandling

Opastöriserad

545
[com](#)

en. Helt
as av
cessen sker i
l sedan 1407
änare monopol
är gulvit,
örering.
ä tillsammans

kj
kcal
g
g
g
g
g
g