

Roquefort Crouzat AOP



Information

Varumärke:	Roquefort Crouzat
Produktnummer:	1260
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

Ingredienser

fårMJÖLK, mjölksyrabakterier, salt, löpe, grönmögelkultur

Övrig information om diet

GMO-fri



Grönmögelost

Bra smak och krämighet till ett vettigt pris. Helt hantverksmässigt tillverkad. Den tillverkas av opastöriserad fårmjolk och mognadsprocessen sker i naturliga grottor. Osten är namnskyddad sedan 1407 då Karl VI av Frankrike gav Roqueforts innevånare monopol på att lagra denna fantastiska ost. Osten är gulvit, halvmjuk och lite smulig med grön marmorering. Roquefort är en superb dessertost, gärna tillsammans med ett Sauternesvin.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1506 kJ / 360 kcal
Fett	31 g
- Varav mättat fett	20 g
Kolhydrat	0.5 g
Protein	19 g
Salt	3 g

Användning

Ett måste till ostbrickan

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 4-6 °C

Produktion

Grönmögelost på fårmjolk

Opastöriserad

Allergener

Mjolk Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

1400 g