

## Roquefort le Vieux Berger AOP



### Information

Varumärke:	Combes Le Vieux Berger
Produktnummer:	285
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

fårMJÖLK, mjölksyrabakterier, salt, löpe, grönmögelkultur

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Grönmögelost

En av våra absolut bästa grönmögelostar. Le Vieux Berger betyder "den gamle herden på franska. Helt hantverksmässigt tillverkad och görs endast av en enda tillverkare i Combalou i södra Frankrike- Den tillverkas av opastöriserad fårmjök och mognadsprocessen sker i naturliga grottor. Osten är namnskyddad sedan 1407 då Karl VI av Frankrike 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. Roquefort Le Vieux Berger är balanserad i smaken, den har kraft men också en trevlig lätt karamelliserad ton.

### Näringsdeklaration

Energi	1493 kJ / 357 kcal
Fett	30 g
- Varav mättat fett	20 g
Kolhydrat	< 0.01 g
- varav socker	< 0.01 g
Protein	19 g
Salt	3 g

### Användning

Ett måste till ostbrickan

### Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 4-6 °C

### Produktion

Grönmögelost på fårmjök

Opastöriserad

### Allergener

Mjök Härrörande från

**Förpackning**

Basenhet

Nettovikt:

1400 g