

Tomme de Savoie



Hård dessertost

Det här är en grupp av franska halvhårda pressade dessertostar, som tillverkas på både gårdar och mejerier i Savoien i östra Frankrike. Den görs av komjolk och har en grov, grå skorpa. Fast i konsistensen, gul färg inuti med stark doft och mild smak. Smaken går gärna åt lite valnöt.

Den variant som får mogna i sprit kallas Tomme au Marc och är betydligt starkare.

BESTÄLLNINGSVARA

INFORMATION

Varumärke St Hauts de Savoie

Artikelnummer 3454

Ursprungsland Frankrike

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 1,7 kg

Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK,

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1503 kJ 362 kcal
Fett	29 g
varav mättat fett	22 g
Kolhydrater	1,3 g
varav sockerarter	<0,1 g
Protein	24 g
Salt	1,35 g

Allergener

Mjök

Användningsområde

Ostbricka

Övrig information

GMO-fri, glutenfri, inget tillsatt socker.

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord på opastöriserad komjolk. Lagring ca 3 mån.