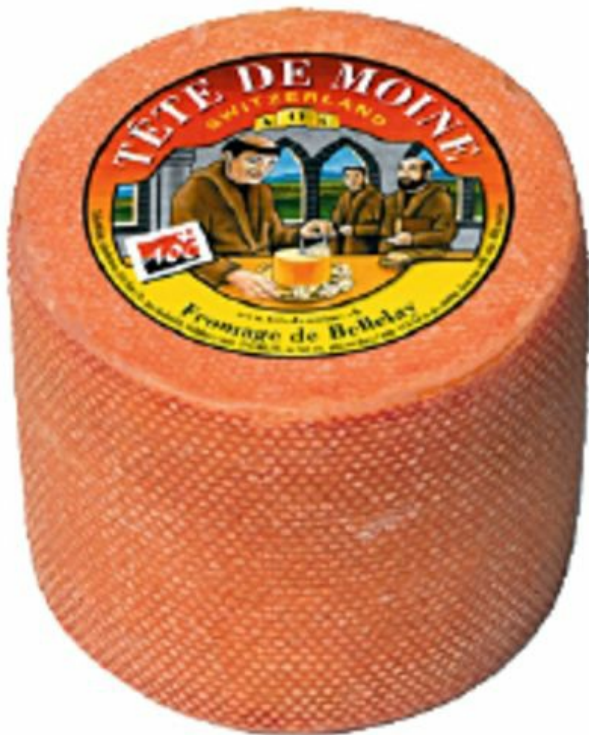


Tête de Moine AOP



Information

Varumärke:	Emmi
Produktnummer:	190
Ursprungsland:	Schweiz
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, löpe, mjölksyrabakterier, mognadskultur, koksalt.

Övrig information om diet

GMO-fri



Hård dessertost

Denna ost som kallas munkhuvud kom ursprungligen från klostret Bellelay i Schweiz, men tillverkas nu i små ysterier i de schweiziska delarna av Jura. Den görs av komjolk på sommaren och säljs på vintern. Den cylindriska osten träs upp på en rund träbräda med ett litet spett på, som man sen har en skarp vev på (Girolle de Tête de Moine). När man snurrar denna vev får man vackra "fjärilar", tunna rynkade skivor som traditionellt äts överströdda med mald peppar och spiskummin.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1660 kJ / 401 kcal
Fett	33 g
- Varav mättat fett	19.8 g
Kolhydrat	1 g
Protein	25 g
Salt	1.9 g

Användning

Ätes i tunna skivor med svartpeppar och spiskummin!

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	5 °C
Max. temperatur:	5 °C

Produktion

Hård dessertost på komjolk

Opastöriserad

Allergener

Mjök

Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

1000 g