

Tomme d'Aydius



Information

Varumärke:	Ferme du Bignau
Produktnummer:	286
Ursprungsland:	Frankrike
Lagring:	Kyl

Ingredienser

getMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, löpe

Övrig information om diet

GMO-fri



Hård dessertost på getmjölk

Denna godbit påminner om Caprinelle, men med mer pondus. Den tillverkas i södra Frankrike, närmare bestämt i Pyrenéerna, där du fortfarande kan stöta på vilda björnar! Man gör den på gårdarna på vintern och ute i vandringsstugorna på sommaren när herdarna driver sina flockar. En fantastisk ost på alla sätt! Den har hög syra i smaken och skall därför ha ett vin med likaledes hög syra.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1798 kJ / 430 kcal
Fett	32 g
- Varav mättat fett	21 g
Kolhydrat	2 g
Protein	25 g
Salt	2 g

Användning

Till ostbröckan!

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	4 °C
Max. temperatur:	8 °C

Produktion

Hård dessertost på getmjölk

Opastöriserad

Allergener

Mjölk Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

2500 g