

Appenzeller Extra



Hård dessertost

Schweizisk ost från kantonen Appenzell i östra Schweiz. Gjord av opastöriserad komjölk och känd sedan 700-talet. Fruktig smak med få och små hål. Osten vårdas som ett spädbarn och sveps in i linnedukar indränkta i vitt vin eller cider, lagringstiden är 6 månader.

Information

Varumärke Emmi

Artikelnummer 3412
Ursprungsland Schweiz
Förvaras kylt vid 4-8 C°
Vikt/enhet 6 kg

Ingredienser
Opastöriserad koMJÖLK, mjölksyrabakterier, löpe, salt

Allergener
Mjöl

Övrig information
GMO-fri

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1615 kJ
	385 kcal
Fett	32 g
varav mättat fett	18,6 g
Kolhydrater	<0,5 g
varav sockerarter	0 g
Protein	25 g
Salt	1,5 g

Användningsområde
Ostbricka, matlagning

Produktion
Hård dessertost gjord på komjölk

Värmebehandling
Opastöriserad