

## Appleby's Cheshire



### Hård dessertost

Cheshire är Englands äldsta ost, den omskrevs redan år 1086. I många hundra år var den populärare än Cheddar, men numera är det endast familjen Appleby som gör den traditionellt linneklädda, opastöriserade hårdosten, dessutom enbart på mjölken från deras egen hjord med kor. Resultatet blir en fyllig, smakrik ost med gräsiga och jordiga toner och klassiskt smulig konsistens. God till ett glas cider.

### Information

**Varumärke** Mrs Appleby's

**Artikelnummer** 4172

**Ursprungsland** England

**Förvaras kylt vid** 4-8 C°

**Vikt/enhet** 8 kg

### Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, salt, ystenzym (vegetabiliskt), annatto

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1778 kJ 429 kcal
Fett	36,6 g
varav mättat fett	23,2 g
Kolhydrater	1,5 g
varav sockerarter	<0,1 g
Protein	23,4 g
Salt	1,26 g

### Användningsområde

Ostbricka, matlagning

### Allergener

Mjök

### Produktion

Hård dessertost på komjök

### Övrig information

### Värmebehandling

Opastöriserad