

Bleu de Combremont



INFORMATION

Varumärke Gourmino

Artikelnummer 3739

Ursprungsland Schweiz

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 1,8 kg

Ingredienser

Termiserad koMJÖLK, GRÄDDE, löpe, bakteriekultur, salt, vegetabiliskt kol.

Allergener

Mjök, grädde

Övrig information

Mjuk desserost

Här har vi en fyrkantig grönmögelost som är en double cream, vilket betyder extra gräddig och härlig! Denna källarlagrade blåmögelost produceras av Gruyère-producenten Michael Hanke och affineras av Gourmino. Som ung är den mild och gräddig, när den har fått mogna så blir den mer aromatisk och kraftig i sin stil.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1840 kJ 445 kcal
Fett	41 g
varav mättat fett	24 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	19 g
Salt	1,9 g

Användningsområde

Ostbricka, matlagning, etc

Produktion / Värmebehandling

Blåmögelost gjord av termiserad komjök.