

Bleu de Combremont



Mjuk dessertost

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.

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.

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

Allergener

Mjök, grädde

Produktion

Termiserad mjuk dessertost

Övrig information

Värmebehandling

Termiserad