

## Holländsk Bondost



## Hård dessertost

I Nederländska Katwoude och Heerenveen producerar Henri Willig denna fantastiska ost!

I Nederländerna heter den Molenkaas, vilket betyder Möllans ost, så vad kan väl passa OSS bättre?

Eftersom vi vet att den sålts i Sverige innan under namnet Holländsk bondost, så fortsätter vi med det namnet ett tag till. Osten är härligt krämig i sin konsistens och har en riktigt fyllig smak med toner av brynt smör och en rund sälta.

Ett måste i allas diskar!

### INFORMATION

**Varumärke** Kaasmakerij Henri Willig

**Artikelnummer**

**Ursprungsland** 3726

**Förvaras kylt vid** Nederländerna

**Vikt/enhet** 4-7 C°

6,5 kg

### Ingredienser

Pastöriserad komJÖLK, salt, mikrobiellt löpe, kulturer

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1908 kJ
	455 kcal
Fett	39 g
varav mättat fett	24 g
Kolhydrater	<0,5 g
varav sockerarter	<0,5 g
Protein	28 g
Salt	2,3 g

### Allergener

Mjök

### Användningsområde

Dessertost, ostbricka

### Övrig information

GMO-fri

Vegetarisk

### Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord på pastöriserad komjök.