

Esrum Benedict EKO



Hård dessertost, Rödkitt

Detta är en traditionell Esrum Klosterost med sin typiska, pikanta smak. Esrum är en halvfast komjölsost med många små hål. Osten framställs med naturskorpa som behandlas med en rödkittkultur, vilket ger den en smula syrlig och lantlig doft och krämig, men ändå hyvelbar, konsistens.

INFORMATION

Varumärke

Artikelnummer	4620
Ursprungsland	Danmark
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	1,2 kg

Ingredienser

Pastöriserad komJÖLK, salt, mjölksyrakultur, löpe.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1406 kJ 338 kcal
Fett	26 g
varav mättat fett	17 g
Kolhydrater	0,1 g
varav sockerarter	0,1 g
Protein	26 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjök

Användningsområde

Ostbricka, smörgås

Övrig information

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord på pastöriserad komjök.