



Castello®

Creamy Brie 34% 200 g**EAN**

5711953018947

Materialenummer

53421 6x200 g

Produktions- og opbevaringsmetoder

Konventionel

Beskrivelse

Castello® Creamy Brie er en mild hvidskimmelost med en aromatisk smag og en duft, der minder om friske svampe. Osten modnes udefra og ind, hvilket giver den en fin hvid skorpe. Når osten modnes, bliver kernen blød, mens smagen og aromaen udvikler sig. Osten kan skæres i skiver eller smøres på brød. Velegnet som pynt i supper eller som topping på baguetter. - Cremet 200g hvidskimmelost - Modnet udefra og ind - Lækker blød i midten - Noter af svampe og smøragtig smag - Velegnet til tapas, dessert og ostebord

Holdbarhed

30 dage

Opbevaringsinformation

Min temperatur: 2 °C. Max temperatur: 5 °C. Opbevares ved højst 5°C

Fedtindhold

60%

Oprindelsesland Mejerigård

Danmark

Trolhede Dairy - DK M212 EC

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

Ingredienser

Ingredienser: Pasteuriseret MÆLK, salt (1,6%), MÆLKESYREKULTUR, osteløbe (mikrobiel), skimmelkultur/muggkultur.

Allergener

mælk, laktose, Mælk og Produkter på basis heraf, Lactose

Næringsindhold pr. 100 g

<i>kcal</i>	377 kcal
<i>kJ</i>	1559 kJ
<i>Fedt</i>	34 g
<i>Mættet fedt</i>	22 g
<i>Kulhydrat</i>	0,5 g
<i>Sukker</i>	0,5 g
<i>Protein</i>	18 g
<i>Salt</i>	1,5 g