



Riberhus®

Danbo Ost mellemlagret 2700 g



EAN

2604800000000

Materialenummer

338419 3x2700 g

Produktions- og opbevaringsmetoder

Konventionel

Beskrivelse

En halvfast og cremet ost med en sart duft og et strejf af kit. Det er en mild mellemlagring på 11 uger, der gør smagen mild og aromatisk med nogen kitaroma. Osten er smidig og skærefast med runde huller på størrelse med ærter jævnt fordelt i osten. Det er den unikke mælkesyrekultur, der stammer fra den originale recept udviklet på det gamle, hæderkronede Ribe Mejeri, og rødkit, som påføres ostens overflade, der giver Riberhus®-osten sin karakteristiske smag. Det er en ost, der er blød og cremet i munden, og den er derfor velegnet til morgen- og frokostservering. Konsistensen gør osten perfekt til udskæring til rondel eller til udskæring i skiver. Leveres i praktiske lange baner, som sikrer en nem og tidsbesparende håndtering.

Holdbarhed Opbevaringsinformation

42 dage

Min temperatur: 2 °C. Max temperatur: 5 °C. Opbevares køligt (+5°C).

Fedtindhold

45%

Oprindelsesland Mejerigård

Denmark

Taulov Dairy - DK M323 EC

Mærker

DANSK MÆLK

BGB - BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

LAKTOSEFRI SOM DE FLESTE SKÆREOSTE. LAKTOSEINDHOLD 0 G. PER 100 G.

Ingredienser

Ingredienser: Pasteuriseret MÆLK, salt, MÆLKESYREKULTUR, osteløbe (mikrobiel).

Allergener

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

Næringsindhold pr. 100 g

<i>kcal</i>	337 kcal
<i>kJ</i>	1400 kJ
<i>Fedt</i>	27 g
<i>Mættet fedt</i>	17 g
<i>Kulhydrat</i>	0,5 g
<i>Sukker</i>	0,5 g
<i>Protein</i>	24 g
<i>Salt</i>	1,6 g

ARLA
PRO.
PARTNERS
AT HEART