



Arla® Pro

Easier Melt Cheddar 15g i skiver 48+ 750g



EAN

5711953175176

Materialenummer

597203 8x750 g

Produktions- og opbevaringsmetoder

Konventionel

Beskrivelse

Arla Pro® Easier Melt Cheddar er en naturlig cheddarost med 35% fedt. Den er lavet efter traditionelle britiske metoder, som giver den en autentisk cheddarsmag og så har den en enestående smelteevne. Denne ost anbefales til restauranter, der ønsker at bruge en naturlig cheddar i et praktisk format, der er let at arbejde med. Arla Pro® Easier Melt Cheddar er velegnet til at bruge i burgers, panini, toast, sandwich og brød. Med minimal indsats smelter en skive af denne ost alene af varmen fra bøffen, hvilket gør den ideel til en bred vifte af retter. Nem at håndtere og adskille.

Holdbarhed

35 dage

Opbevaringsinformation

Min temperatur: 2 °C. Max temperatur: 5 °C. Opbevares ved max. +5°C.

Fedtindhold

48%

Oprindelsesland Mejerigård

Denmark

Arla Foods amba - Polen - PL 32011602
EC

Mærker

LANDMANDSEJET

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

Ingredienser

Ingredienser: MÆLK, salt, MÆLKESYREKULTUR, osteløbe (mikrobiel), farvestof: beta caroten (E160a).

Allergener

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

Næringsindhold pr. 100 g

<i>kcal</i>	416 kcal
<i>kJ</i>	1725 kJ
<i>Fedt</i>	35 g
<i>Mættet fedt</i>	22 g
<i>Kulhydrat</i>	0,5 g
<i>Sukker</i>	0,5 g
<i>Protein</i>	25 g
<i>Salt</i>	1,8 g