



(Nytt nr 906691) (S) Cave aged cheddar ca 1,7 kg

Vareinfo

Produktnummer	906690
EPD-nummer	4541926
GTIN Fpak	
GTIN Dpak	97026591020575
Antall i kartong	1
Mengde	1700 gram
Drenet vekt (Kg)	N/A
Opprinnelsesland	Storbritannia
Opphavssted	Storbritannia
Oppbevaring	0 - 5 °C

Tilleggsinfo

Engelsk cheddar spises ofte som den er, men ostens gode smelteegenskaper gjør den svært velegnet til varme retter fordi den ikke «tråder» seg. En klassisk cheeseburger er laget med en tykk og god skive cheddar. I revet tilstand er den også fin til gratinering, eller man kan servere den som den som små kanapeer, sammen med f.eks. blå druer. Osten er pasteurisert.

Vilkår for oppbevaring og bruk

Cheddar har en tett ostemasse uten hullsetting og en ren, aromatisk og syrlig smak. Modningen foregår langsomt og

Næringsinnhold per 100 g

Energi (KJ)	1725
Energi (kcal)	416
Fett (g)	34.9
Hvorav mettede fettsyrer (g)	21.7
Karbohydrat (g)	0.1
Hvorav sukkerarter (g)	0.1
Kostfiber (g)	0
Protein (g)	25.4
Salt (g)	1.8

Ingredienser

Pasteurisert kumelk, salt, mikrobiell løpe, syrekultur.

Allergener

Ja: Melk

Kan ha spor av: Ingen

en ost kan ligge ett år eller mer for å få den rette smaken.
Osten har en litt søt, fruktig og frisk smak. Konsistensen er kremet, og fargen er gyllen og strålende.



Fri for
gluten



Fri for
skalldyr



Fri for
egg



Fri for
fisk



Fri for
peanøtt



Fri for
soya



Inneholder
melk



Fri for
nøtter



Fri for
selleri



Fri for
sennep



Fri for
sesam



Fri for
sulfitt



Fri for
lupiner



Fri for
bløtdyr