



Double Cream

Möllans Ost
Bergsgatan 32
21422 Malmö
+46 (0)40 - 19 35 45

www.mollansost.com

Hård dessertost

Hollands bördiga jord och frodiga betesmarker gör att deras kor också ger ovanligt fyllig mjölk. Här tillsätter man även grädde för att få fram denna vackra ost som döpts till "Double Cream" Den har en mild smak, är hyvelbar, smälter väl och är idealisk för att göra krämiga ostsåser! Perfekt för delikata omeletter, tortillas och potatisrätter. Eller smält över en varm äppelpaj för en special-dessert...!

Information

Produktionsland: Nederländerna

Varumärke: Cheeseland

Produktnummer: 2691

Kategori: Mejeri, ost, smör, ägg

Kategori: Cheese/Cheese Substitutes (Perishable)

Extra etiketter (underkategori): Komjölksost

Lagring: Kyl

Produktens nettovikt: 4500 g

Ingredienser

koMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, vegetabiliskt löpe, annatto färgämne.

Glutenfri ✓

Vegetarisk ✓

GMO-fri ✓

Inget tillsatt socker ✓

Allergener

Härrörande från Mjölk



Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 2 °C

Max. temperatur: 7 °C

Hanteringsberedning: klar att äta

Användning

Ostbrickan, smörgåsen, matlagningen, förrätten, desserten mm

Produktion

Hård dessertost på komjölk

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Näringsvärde per 100g

Energi	1493 kj 357 kcal
Fett	39.27 g
varav mättat fett	25 g
Kolhydrat	0 g
- varav socker	0 g
Protein	17.85 g
Salt	0.68 g