

45+ Fætter Kras

18-20 uger



Fætter Kras er lagret i ca. 20 uger, hvilket giver en god og aromatisk ostesmag. Trods navnet er Fætter Kras ikke stærkere end, at de allerfleste vil nyde osten med den pikante smag. Den er da også mejeriets mest solgte ost.

Osten har en forholdsvis blød konsistens og skæres lettest med ostestreg. Danbo-osten passer perfekt som pålæg til en gammeldags ostemad i hverdagen, og kan bruges på ethvert ostebord. Kan også skæres i bjælker til ostebordet.



Ingredienser:

Pasteuriseret **MÆLK**, Salt, Syrningskultur, Osteløbe, Konservering E252.

Allergener: **MÆLK**

Energi pr. 100 g

kcal 330

KJ 1375

Nærings- og indholdsdeklaration	%	Nærings- og indholdsdeklaration	%
Protein	25	Fedt	25
Kulhydrat	1,5	Mættede fedtsyrer	16
- heraf sukker arter	0	Salt	1,8