

50+ Petit Basque

0,6 kg.



Fåreoste fra Pyrenæerne er et helt særligt kapitel for sig indenfor de franske oste. Her har fårene græsset i flere hundrede år, og det er der kommet nogle skønne faste oste ud af. Petit Basque er en ost lavet på fåremælk fra Baskerlandet. Den er modnet i min. 70 dage i det sydvestlige Frankrig.

Dette er en hårdost, med en blød frugtig smag.

Ostemassen er lys gul, og smagen er cremet og mild af fåremælk. Osteskorpen ligner kurveflet.

Skær osten i mindre trekanter og servér som del af en osteinretning eller på ostebuffeten. Osten er også god som snack.



Ingredienser:

Pasteuriseret Fåre**MÆLK**, Salt, Koaguleringsmiddel, Mælkesyrekultur, Farvestof (skorpe): Naturlig Karamel (E150a), Rocou (E160b), Konserveringsmiddel (E235)

Allergener: **MÆLK**

Energi pr. 100 g

kcal 413

KJ 1712

Nærings- og indholdsdeklaration	%	Nærings- og indholdsdeklaration	%
Protein	22,3	Fedt	36
Kulhydrat	0,2	Mættede fedtsyrer	25,5
- heraf sukker arter	0,2	Salt	1,8