



	wygląd – biały-lekko żółtawy ser pleśniowy z nieregularnymi dziurami; konsystencja – łatwa do krojenia, z przerostami niebiesko-zielonej pleśni; zapach/ smak – czysty, mocny
<b>Cechy mikrobiologiczne:</b>	bakterie z grupy coli <100/g; E.Coli <10/g; listeria nie wykazane w 25g; gronkowce <10/g;
<b>Wartość odżywcza na 100g:</b>	Wartość energetyczna (kJ/kcal):1447 kJ / 346 kcal Tłuszcz: 29,5g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 19,1g Węglowodany: 0,7g w tym cukry: 0,0g Białko: 20,2g Sól: 3,0g
<b>Alergeny:</b>	MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
<b>Warunki przechowywania (temperatura) [ °C ]:</b>	od 2 do 8
<b>Termin przydatności do spożycia (ofertowy):</b>	157 dni
<b>Masa:</b>	1,5 kg
<b>Kraj pochodzenia:</b>	Dania