

Produktpass

Laktosefrei

Artikelbezeichnung : Reblochon Fruitier AOP Conus
Hersteller : Fromagerie Edouard Conus
Marke : „Au coeur de nos villages“
Käsegruppe : Halbfester Schnittkäse
Reifezeit : 15 Tage
Herkunftsland : Frankreich
(74 930 Pers-jussy)
Sanitäre Zulassung : FR 74.211.060 CE
GTIN 13 : 3 389190100835



Art.-Nr: 142 793

Beschreibung:

Reblochon wurde ursprünglich aus der heimlich nachgemolkenen Milch, die besonders fettreich ist und der Melkkontrolle unterschlagen wurde, hergestellt. Seine gewaschene, trockene Rinde hat eine graurosa bis gelborange Farbe, das Innere des Käses soll sahnig-zerlaufend sein. Das Aroma ist nussig, vollmundig und butterig.

Zutaten:

Kuhrohmlch, Salz, Fermente, Lab (tierisch), E160b (Annatto).

Angaben zum Produkt:

Milchart	: Kuhmilch	Bruttogewicht	: ca. 545 g
Milchbehandlung	: Rohmilch	MHD	: 21 Tage
Fett in der Trockenmasse	: 45 %	Lagertemperatur	: +2... +8°C
Fett absolut	: 22 %	Kolli	: 6 Stück
Nettogewicht	: ca. 500 g	egalisiertes Stückgewicht	: ja

Zusammensetzung pro 100 g durchschnittlich:

Nährwerte für 100 g

Brennwert	: 1.370 kJ (330 kcal)
Eiweiß	: 20,8 g
Fett	: 27,6 g
darunter gesättigte Fettsäuren	: 16,9 g
Kohlenhydrate	: 0,9 g
darunter Zucker	: Spuren
Salz	: 1,2 g

Allergene:

Milch und deren Inhaltsstoffe. Glutenfrei.