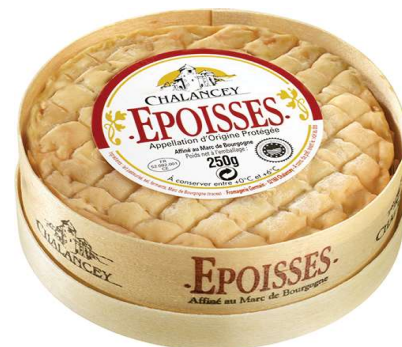


Produktpass

Artikelbezeichnung : Epoisses AOP Chalancey
Hersteller : Fromagerie Germain
Marke : Chalancey
Käsegruppe : Weichkäse
Reifezeit : 5 Wochen
Herkunftsland : Frankreich
(Chalancey)
Sanitäre Zulassung : FR 52.092.001 CE
GTIN 13 : 3 336660012501



Art.-Nr: 550 361

Beschreibung:

Käse mit einzigartigem Herstellungsverfahren. Die Dicklegung der Milch dauert 16 bis 24 Stunden. Der Käsebruch wird in Formen gefüllt, in denen die Molke in einem Zeitraum von 48 Stunden abtropft. Danach wird der Käse trocken gesalzen. Er reift mindestens 5 Wochen.

Zutaten:

Kuhmilch, Salz, Fermente, Lab (tierisch), Weintrester (Spuren).

Angaben zum Produkt:

Milchart	: Kuhmilch	Bruttogewicht	: 274 g
Milchbehandlung	: pasteurisiert	MHD	: 21 Tage
Fett in der Trockenmasse	: 50 %	Lagertemperatur	: +0... +6°C
Fett absolut	: 24%	Kolli	: 6 Stück
Nettogewicht	: 250 g	egalisiertes Stückgewicht	: ja

Zusammensetzung pro 100 g durchschnittlich:

Nährwerte für 100 g

Brennwert	: 1.193 kJ (288 kcal)
Eiweiß	: 17 g
Fett	: 24 g
darunter gesättigte Fettsäuren	: 17 g
Kohlenhydrate	: 0,50 g
darunter Zucker	: 0,30 g
Salz	: 1,7 g

Allergene:

Milch und deren Inhaltsstoffe. Glutenfrei.