

Produktpass

Laktosefrei

Artikelbezeichnung : Coulommiers
Hersteller : Fromagerie Rouzaire
Marke : Fromagerie Rouzaire
Käsegruppe : Weichkäse
Reifezeit : 28 Tage
Herkunftsland : Frankreich
(Tournan-en-Brie)
Sanitäre Zulassung : FR 77.470.002 CE
GTIN 13 : 3 423960000144



Art.-Nr: 555 531

Beschreibung:

Kleiner Bruder des Brie de Meaux. Rohmilchkäse mit dünner Weißschimmelrinde. Der Käse schmeckt leicht pilzartig mit einer butterigen Note.

Zutaten:

Kuhrohmlch, Salz, Fermente, Kalziumchlorid, Lab (tierisch).

Angaben zum Produkt:

Milchart	: Kuhmilch	Bruttogewicht	: 483 g
Milchbehandlung	: Rohmilch	MHD	: 21 Tage
Fett in der Trockenmasse	: 45 %	Lagertemperatur	: +4 ... +8 °C
Fett absolut	: 20 %	Kolli	: 6 Stück
Nettogewicht	: 400 g	egalisiertes Stückgewicht	: ja

Zusammensetzung pro 100 g durchschnittlich:

Nährwerte für 100 g	
Brennwert	: 1.149 kJ (277 kcal)
Eiweiß	: 19,8 g
Fett	: 20 g
darunter gesättigte Fettsäuren	: 14g
Kohlenhydrate	: 0,9 g
darunter Zucker	: < 0,1 g
Salz	: 1,74 g
Spurenelemente	
Kalzium (Ca)	: 230 mg

Allergene:

Milch und deren Inhaltsstoffe.