

Französische Käsespezialitäten Brie de Lorraine, ca. 1,3 kg 3 Wochen gereift

Artikelnummer:	123985
Artikelbezeichnung:	Französische Käsespezialitäten Brie de Lorraine
Marke / Hersteller:	Französische Käsespezialitäten
Herkunftsland:	Frankreich
Qualität / IK Kürzel:	EG-VO 834/2007 verarb. Prod.
Geschmacksbeschreibung:	milder, zarter Brie mit charakteristischen Champignonaromen
weitere Zutaten:	pasteurisierte KuhMILCH*, Meersalz, tierisches Lab, Milchsäurekulturen, Calciumchlorid*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
Fettgehalt:	mind. 45,0 % in Trockenmasse
Gewicht:	ca. 1 kg
Käsegruppe:	Bio-Weichkäse
Reifezeit:	21Tag(e)
Milchart:	Kuh
Rohmilch:	Nein
Lab:	tierisches Lab
Lactosefrei:	Nein
Rinde verzehrbar: (Empfehlung des Herstellers)	Ja
Kunststoffüberzug: (nicht zum Verzehr geeignet)	Nein
Rindengereift:	Nein
Salzgehalt in %:	1,8 %
Salzart:	Meersalz
Schimmelgereift:	Ja
Allergiehinweise (enthält):	Milcherzeugnisse, Milchprotein, Milchzucker (Die Angaben beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf die Rezeptur des jeweiligen Produktes und nicht auf Untersuchungsergebnisse.)
Sonstiges:	Keine



Nährwertangaben:

Fettgehalt:	27,50 / 100 g
davon gesättigte Fettsäuren:	17,30 / 100 g
Eiweiss:	20,50 / 100 g
Kohlenhydrate:	0,50 / 100 g
davon Zucker:	0,50 / 100 g
Salzgehalt:	1,80 / 100 g
Brennwert in kJ:	1.366 / 100 g
Brennwert in kcal:	330 / 100 g

Die Angaben auf diesem Produktdatenblatt beruhen auf den Angaben des jeweiligen Herstellers. Für jegliche Änderungen die vom Hersteller vorgenommen und uns nicht mitgeteilt wurden sowie für uns fehlerhaft übermittelte Angaben übernehmen wir keine Haftung. Im Zweifelsfall gelten die Angaben auf der Verpackung des jeweiligen Produktes.