

Comte (12 Monate) g.U.

Comté ist ein Hart-Rohmilchkäse aus der französischen Region Franche-Comté. Als Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung unterliegt er strengen Auflagen so darf er nur aus bestimmten Departements kommen, die Milch stammt ausschließlich von Rindern der Rassen Montbéliard oder Simmental Française, und die Tiere dürfen nur die Pflanzen fressen, die sie auf den Jurawiesen finden. Das Ergebnis nach zwölf Monaten Reife ist ein mild-würziger Hartkäse. Comté lässt sich entweder pur oder im Käsefondue mit einem Glas trockenem Weißwein genießen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Fettgehalt in der Trockenmasse	45,00%
Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Zertifizierung	g.U.
Frei von	Laktose
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUHRÖHMILCH aus der AOC Comté, Salz, **MILCH**säurebakterien, Lab

Durchschnittliche Nährwerte je 100g Brennwert (kcal/kJ): 1735 / 418 Fett (g): 34 davon gesättigte Fettsäuren (g): 18 Kohlenhydrate (g): 0 davon Zucker (g): 0 Eiweiß (g): 27 Salz (g): 0,8

Inverkehrbringer

Etablissement Rivoire-Jacquemin
4 place des Salines B. P. 1 39570 Montmorot Frankreich