

Fougerus

Der Weichkäse mit weißer Schimmelrinde hat eine charakteristische Farnblattverzierung. Dieser zur Brie-Familie gehörende Käse wurde nach handwerklicher Herstellung zum eigenen Verzehr auf dem Hof hergestellt. Das Farnblattkraut dient einerseits zur Dekoration, aber auch zur Aromatisierung des Kuhmilchkäse. Der Geruch des Farns verbindet sich mit dem der Edelschimmelrinde während der Reifung von drei bis vier Wochen. Fougerus ist ein sehr zarter und milder Käse. (mind. 45% Fett i. Tr.)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUHMITLCH, Farnblatt, Salz, Kulturen, Lab

Inverkehrbringer

Fromi GmbH
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland