

Xavier David Camembert de Normandie AOP

Der Camembert de Normandie AOP von Xavier David ist ein echtes Stück französischer Käsetradition. Hergestellt aus Kuh-Rohmilch und mit der geschützten Ursprungsbezeichnung AOP versehen, garantiert er höchste Qualität und authentischen Geschmack aus der Normandie.

Sein cremig-weiches Inneres und die feine Schicht aus weißem Edelschimmel verleihen diesem Käse seinen unverwechselbaren Charakter: aromatisch, würzig und dennoch angenehm mild. Perfekt gereift von erfahrenen Affineuren, entwickelt er eine harmonische Balance aus Cremigkeit und feiner Würze.

Ob als Highlight auf der Käseplatte, zu frischem Baguette und einem Glas Cidre oder als edler Abschluss eines Menüs – dieser Camembert bringt französische Lebensart direkt zu Ihnen nach Hause.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1120 kJ
Brennwert kcal	270 kcal
Fett	20 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Eiweiß	22 g
Salz	1.8 g

Allergene

Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Tier	Kuh
Zertifizierung	AOP
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

ROHMILCH, Salz, Lab, **MILCH**säurebakterien

Inverkehrbringer

Example Company

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