

# Saint-Félicien Weichkäse

Der Saint Felicien ist ein handgeschöpfter Weichkäse aus Kuhmilch mit natürlicher Schimmelrinde. Während der Reifung von etwa 14 Tagen entwickelt sich auf der Rinde eine weiße bis beigefarbene Schicht und eine cremiger Teig. Der Weichkäse hat einen typischen Milchcreme-Geschmack und eine zartschmelzende Textur.

Mind. 50% Fett i. Tr.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

## Zutaten

Kuhmilch, **Sahne**, Salz, Milchsäurebakterien, Reifekulturen, Lab

## Inverkehrbringer

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