

Petit Délice des Crémiers mit Trüffel

Diese Weichkäsespezialität aus der Bourgogne reift drei Wochen lang in einem Käsekeller. Durch die Reifung entsteht eine angenehme cremige Konsistenz. Délice des Crémiers wird aus Kuhmilch hergestellt und diese Variation ist mit einer feinen Trüffelschicht aus Trüffelstückchen und etwas Trüffelöl durchzogen. Délice des Crémiers hat eine samtige, zartschmelzende, weiche Textur.

Mind. 72% Fett i.Tr.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-7°C

Zutaten

KUHMLICH, **SAHNE**, Trüffel, Salz, Trüffelöl, **MILCHSÄUREBAKTERIEN**, Lab

Inverkehrbringer

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