

Französischer Hartkäse Comte St. Antoine AOC gU

Der Comté ist ein französischer Hartkäse aus der Region Franche-Comté, der schon seit über 1000 Jahren hergestellt wird. Das AOP-Siegel steht für die geschützte Ursprungsbezeichnung, der Comté St. Antoine darf also nur nach strengen Vorgaben hergestellt werden: Die Milch muss von Montbéliard-Rindern stammen, Silofutter ist verboten, und die Reifezeit muss mindestens vier Monate betragen. So entsteht ein fester, würziger Comté St. Antoine AOP, dessen Käselaub 40kg schwer ist.

[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

KUHROHMILCH aus der **AOC Comté**, Salz, **MILCHSÄUREBAKTERIEN**, Lab

Inverkehrbringer

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