

Saint Marcellin Cremier

Diese Spezialität wird traditionsgemäß in dem Vercors-Gebirge hergestellt und Löffelgeschöpft. Hier reift er zwischen 3 und 5 Wochen. Feiner weißer Flaum umhüllt die Rinde, die von wenigen blauen Schimmelflecken durchzogen ist. Je nach Jahreszeit kann sich dieser Blauschimmel intensiver ausprägen. Der Teig ist sehr cremig und säuerlich, leicht herb im Geschmack. Im Vercors-Gebirge ist der wahre Saint Marcellin völlig mit Blauschimmel überzogen.

Mind. 60% 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	0-4°C

Zutaten

KUHMILCH, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Reifekulturen

Inverkehrbringer

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