

Pérail

Weichkäse aus dem Caussesmassiv, hergestellt aus Schafrohmilch. Der Käse reift unverpackt 6 bis 8 Tage und bildet eine schöne weiß-gelbe Schimmelrinde. Der geschmeidige Käse hat einen zarten Geschmack. (50% Fett i. Tr.)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	pasteurisiert
Tier	Schaf
Fettgehalt in der Trockenmasse	mind. 45%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Pasteurisierte **SCHAFMILCH**, Salz, tierischer Lab, Milchsäurebakterien und Raffination

Inverkehrbringer

Delon SAS
78 rue de Lille - PLA 145 94587 Rungis Frankreich