

Creme Fraiche AOC, groß

Warum schmeckt die französische Küche nur so besonders gut? Ganz einfach, hier setzt man neben dem Einsatz von viel Butter auf die gute, reichhaltige Crème Fraîche. Sie macht jede Sauce, jede Suppe und jeden Dip nur noch besser. Die Unterschiede in der Qualität von Crème Fraîche sind groß es lohnt sich, in eine gute, kontrollierte Crème Fraîche zu investieren, wie die Crème Fraîche AOC, die mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung AOC geschützt ist.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1402 kj
Brennwert kcal	355 kcal
Fett	27.03 g
davon gesättigte Fettsäuren	22 g
Kohlenhydrate	6.61 g
Eiweiß	2.4 g
Salz	0.08 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Zertifizierung	AOP
Fettgehalt in der Trockenmasse	35%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

MILCH, Kulturen

Inverkehrbringer

Example Company

