

Salami mit Beaufort Käse

Neben den Italienern sind die Franzosen die Grande Nation in Sachen Salamiherstellung. Außerdem sind sie die Weltmeister der Käseerei. Warum nicht beides verbinden? Sie achten auf beste Zutaten, traditionelle Herstellung und ausgewogenen Geschmack, so wie bei der Salami mit Beaufort Käse. Der ursprüngliche Salamigeschmack bekommt durch den würzigen Rohmilch-Beaufort aus den französischen Alpen eine besondere Note. Die Salami mit Beaufort Käse ist dadurch besonders kräftig im Geschmack. Mehr als frisches Baguette braucht sie nicht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Schweinefleisch, Beaufort (**MILCH**) 9% (Herkunft Frankreich), Salz, **LAKTOSE**, Dextrose, Knoblauch, Pfeffer, Muskatnuss, Konservierungsstoff: E 252, Fermentierungsstoff (**MILCH**), natürlicher Schweinedarm.

Inverkehrbringer

BELL FRANCE
450 Rue de la Mairie 01960 Saint André Sur Vieux Jonc Frankreich