

Selles sur Cher AOP g.U.

Er macht nicht nur optisch einiges her, mit seiner dunkelgrauen Oberfläche und der zylindrisch zulaufenden Form: Selles-sur-Cher AOP ist ein französischer Ziegenkäse, der sein charakteristisches Äußeres durch feinen Kohlestaub erhält und 10 bis 30 Tage lang reift. Die Rinde kann mit gegessen werden und unterstreicht das cremige Ziegenkäsearoma des Selles-sur-Cher. Die Herstellung des Selles-sur-Cher ist streng nach dem AOP-Statut geregelt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

| | |
|--------------------------------|------------|
| Herkunft | Frankreich |
| Fettgehalt in der Trockenmasse | 45,00% |
| Eigenschaft | Rohmilch |
| Zertifizierung | g.U. |
| Enthält Alkohol | Nein |
| Lagertemperatur | 0-4°C |

Inverkehrbringer

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