

XAVIER DAVID Munster Rotschmierkäse g.U.

Der Xavier David Munster Rotschmierkäse wird aus Kuh-Rohmilch hergestellt und trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP. Das bedeutet, dass der Xavier David Munster in dem Elsass verwurzelt ist, dort hergestellt und veredelt wurde. Xavier David war Maître Fromager und Pionier im Export von hochwertigen französischen Käsen nach Deutschland. Die Sélection Xavier David umfasst heute perfekt gereifte Rohmilchkäse von kleinen, handwerklich arbeitenden Herstellern. Der Käse ist mit einer Rotschmierkultur ummantelt und hat einen aromatischen pikanten und süs-säuerlichen Geschmack.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Zertifizierung	g.U.
Fettgehalt in der Trockenmasse	50%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUHMILCH, Salz, tierisches Lab, Fermente, **MILCH**säure, Reifung Fermente

Inverkehrbringer

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