

# Langres Petit

Langres ist ein feiner Weichkäse mit gewaschener Rinde, der aus Kuhrohmilch hergestellt wird. Während der Reifung entwickelt er kräftige Geschmacksnuancen und einen cremig buttrigen Teig. Besonders an diesem Käse ist die "Mulde" in der Mitte. Die Vertiefung entsteht während der Abtropfung und der Reifung, da der Käse nicht umgedreht wird. (mind. 50 Fett i.Tr.)

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
----------	------------

Eigenschaft	Rohmilch
-------------	----------

Tier	Kuh
------	-----

Zertifizierung	AOP
----------------	-----

Fettgehalt in der Trockenmasse	mind. 50%
--------------------------------	-----------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

## Zutaten

KUHMITLCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, Farbstoff: E160b Annatto

## Inverkehrbringer

Direct-France GmbH  
Otto-Hahn-Straße 5 77694 Kehl Deutschland