

# Weichkäse L'affiné au chablis

Dieser Käse aus pasteurisierter Kuhmilch reift rund drei Wochen und wird währenddessen traditionell mit Burgunder Weißwein (Chablis) abgewaschen. So entsteht seine charakteristisch orange-gelbe Rinde, die für den sahnig-schmelzenden Teig und den fein-würzigen, leicht fruchtigen Geschmack mitverantwortlich ist. Ideal als Abschluss eines Menüs, auf einer Käseplatte oder als kleiner Genussmoment zum Aperitif.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Fettgehalt in der Trockenmasse	mind. 50%
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

**MILCH** (97,99%), Salz (1,6%), Kulturen (0,3%), Lab (0,1%), Chablis (0,001%)

## Inverkehrbringer

Fromagerie Germain  
ZAE Champ Miolin VAUX SOUS AUBIGNY 52190 Le Montsaugonnais Frankreich