

Petit Reblochon AOP

Der Petit Reblochon 45% ist ein klassischer Reblochon AOP aus Bauernherstellung aus Savoyen. Hergestellt nach dem Know-how der Sennerei Beaugève, reift er mindestens 15 Tage und entwickelt dabei seine unverwechselbar cremige Textur. Am Gaumen überzeugt er mit einer feinen, ausgewogenen Würze und zarten holzigen Aromen – ein echter Alpenklassiker für Käsegenießer.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

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

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

Fettgehalt in Trockenmasse	Mindestens 45%
----------------------------	----------------

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

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

Zustand	Frisch
---------	--------

Zutaten

MILCH 97,3%, Salz 1,3%, **MILCHSÄUREBAKTERIEN** 1%, Lab 0,2%, Farbstoff: E160b(i), Farbstoff: E160b(ii) Annatto Norbixin 0,2%. Enthält: **MILCH**.

Inverkehrbringer

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