

Saint Nectaire AOP

Der Xavier David Saint-Nectaire AOP stammt aus der Auvergne und reift mindestens 28 Tage. Dabei entwickelt er eine geschmeidige, zartschmelzende Textur und ein überraschend klares, ausgewogenes Aroma. Typisch für seine Herkunft sind die regionalen, leicht nussigen Noten, die ihn zu einem vielseitigen Klassiker für jeden Käsegang machen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Tier	Kuh
Fettgehalt in der Trockenmasse	Mindestens 50%
Zertifizierung	AOP
Lagertemperatur	2-7°C
Zustand	Frisch

Zutaten

MILCH 98%, Salz 1,8%, **MILCHSÄUREBAKTERIEN** 0,1%, Lab 0,1%.

Enthält: **MILCH**.

Inverkehrbringer

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