

Munster Gerome Cigogne AOP

Der Munster G rom  Cigogne 50% ist ein kräftig-aromatischer Weichkäse aus Kuhmilch mit gewaschener Rinde. Die kleinen Munster   ca. 125 g reifen mindestens 2 Wochen und entwickeln dabei ihre typisch geschmeidige Textur sowie eine würzige, vollmundige Note. Perfekt für die Käseplatte, rustikale Brotzeit oder zum überbacken.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Fettgehalt in Trockenmasse	Mindestens 45%
Zertifizierung	AOP
Lagertemperatur	2-7�C
Zustand	Frisch

Zutaten

MILCH; Salz; **KULTUREN**; Lab

Inverkehrbringer

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