

Morbier AOP

Der Jean Perrin Morbier AOP ist ein halbfester Schnittkäse aus Kuhrohmilch mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus der Franche-Comté. Typisch ist sein cremiger, zartschmelzender und dennoch schnittfester Teig, der von intensiven, ausgewogenen Aromen begleitet wird. Ein charaktvoller Klassiker für die Käseplatte, zum Überbacken oder als Highlight auf Brot.

Mindestens 50% Fett i. Tr.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Fettgehalt in Trockenmasse	Mindestens 50%
Herkunft	Frankreich
Tier	Kuh
Lagertemperatur	0-7°C
Zustand	Frisch

Zutaten

MILCH 98,29%, Salz 1,5%, **MILCHSÄUREBAKTERIEN** 0,1%, Lab 0,1%, Farbstoff: E153 Pflanzenkohle 0,01%.

Inverkehrbringer

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