

12.05.2025 22:17:05



Kober Käsesortiment Frankreich & Ländlich, mind. 1 KG

Artikelnummer: 60073466

Produktinformation

Markierungen	 kühlpflichtig
Marke	Maison Kober
Lieferanten-Artikelnummer	40146
Hersteller	Affineur Culinaire GmbH & Co.
Zutaten	<p>Französische Käseauswahl, 6 Sorten, teilw. mit Rohmilch hergestellt: Bleu d'Auvergne AOP laitier: MILCH, Salz, Kulturen, Lab tierisch Camembert Cru Normandie: ROHMILCH, Salz, Kulturen, Lab tierisch Cantalet jeune 3 Mon.+ : MILCH, Salz, Kulturen, Lab tierisch, Naturrinde nicht zum Verzehr empfohlen Comté AOP 12 Mon.+ : Zutaten: ROHMILCH, Salz, Kulturen, Lab tierisch, Naturrinde nicht zum Verzehr empfohlen Petit Reblochon Laitier AOP au lait cru: ROHMILCH, Salz, Kulturen, Lab tierisch Tomme de Tarentaise Fermiere Mercier: ROHMILCH, Salz, Konservierungsstoff LYSOZYM E1105 aus Ei, Kulturen, Lab tierisch</p>
Allergene	<p>Enthält: Laktose, Eier und -erzeugnisse, Milch und -erzeugnisse</p>
Beschreibung	<p>Französische Käseauswahl, 6 Sorten, teilw. mit Rohmilch hergestellt.</p>

Bleu d'Auvergne AOP laitier: Französischer halbfester Schnittkäse mit Blauschimmel, 50 % Fett i. Tr., ca. 600 g

Camembert Cru Normandie: Französischer Weichkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 45 % Fett i. Tr., 2 Stück ca. 500 g

Cantalet jeune 3 Mon.+ : Französischer Hartkäse, mindestens 45 % Fett i. Tr., ca. 500 g

Comté AOP 12 Mon.+ : Französischer Hartkäse mit Rohmilch hergestellt, mindestens 45 % Fett i. Tr., ca. 500 g

Petit Reblochon Laitier AOP au lait cru: Französischer Weichkäse



mit Rohmilch hergestellt, mindestens 50 %
Fett i. Tr., 2 Stück ca. 500 g

Tomme de Tarentaise Fermiere Mercier:
Französischer Schnittkäse
mit Rohmilch hergestellt, mindestens 48 %
Fett i. Tr., ca. 400 g

Zusatzstoffe mit Konservierungsstoff

Nährwerte pro 100g	Brennwert kJ	1458 kJ
	Brennwert kcal	348 kcal
	Fett	28 g
	gesättigte Fettsäuren	18 g
	Kohlenhydrate	0,25 g
	Zucker	0,25 g
	Eiweiß	23 g
	Salz	1,5 g

Verkaufseinheiten Karton (3 Kilogramm)

Zubereitungshinweis **Lagerhinweis**
Gekühlt lagern
Lagertemperatur in °C 8