Pétit Delice des Crémiers ganz

Der typische Weinbergkäse reift 10 Tage lang im Keller und wird anschließend in eine Holzschachtel gelegt.
Sie können ihn zur weiteren Reifung in seiner Holzschachtel lassen, so dass der Teig noch cremiger wird.

Der Käse hat eine samtige, zartschmelzende, weiche Textur und enthält mindestens 72% Fett i. Tr. Der Pétit des Crémiers kommt aus dem Burgund in Frankreich. Dieser cremige, sahnige Weichkäse ist an sich ein Geschmackserlebnis für sich und darf auf keiner Käseplatte fehlen!

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Pétit Delice des Crémiers ganz"

Allergene

Milch	Ja

Zusätzliche Informationen

Pasteurisierte KUHMILCH