Comté extra 24 Monate

Seit nun mehr 5 Generationen hat sich das Unternehmen Marcel Petite im Herzen des Juragebirges der Reifung von Comté verschrieben. Unser Comté kommt aus einer kleinen Bergsennerei. Dort werden die Laibe aus der Rohmilch von Montbéliard-Kühen, deren Futter aus Gras und Heu von natürlichen Weiden stammt, hergestellt.
Anschließend wird der Comté 24 Monate im Keller des Fort Saint-Antoine gereift.

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Comté extra 24 Monate"

Zusätzliche Informationen

KUHMILCH, Salz, MILCHSÄUREBAKTERIEN, Lab