

## Comté (12 Monate) g.U.

Comté ist ein Hart-Rohmilchkäse aus der französischen Region Franche-Comté. Als Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung unterliegt er strengen Auflagen so darf er nur aus bestimmten Departements kommen, die Milch stammt ausschließlich von Rindern der Rassen Montbéliard oder Simmental Française, und die Tiere dürfen nur die Pflanzen fressen, die sie auf den Jurawiesen finden. Das Ergebnis nach zwölf Monaten Reife ist ein mild-würziger Hartkäse. Comté lässt sich entweder pur oder im Käsefondue mit einem Glas trockenem Weißwein genießen.

[Zum Produkt](#)

### Nährwerte

#### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Brennwert kj                | 418 kj    |
| Brennwert kcal              | 1735 kcal |
| Fett                        | 34 g      |
| davon gesättigte Fettsäuren | 18 g      |
| Kohlenhydrate               | 0 g       |
| davon Zucker                | 0 g       |
| Eiweiß                      | 27 g      |
| Salz                        | 0.8 g     |

### Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse      Ja  
(einschließlich Laktose)

### Sonstige Angaben

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| Herkunft                       | Frankreich |
| Fettgehalt in der Trockenmasse | 45,00%     |
| Eigenschaft                    | Rohmilch   |
| Tier                           | Kuh        |
| Zertifizierung                 | g.U.       |
| Frei von                       | Laktose    |

Enthält Alkohol

Nein

Lagertemperatur

0-4°C

## Zutaten

KUHROHMILCH aus der AOC Comté, Salz, **MILCH**säurebakterien, Lab

**Durchschnittliche Nährwerte je 100g** Brennwert (kcal/kJ): 1735 / 418 Fett (g): 34 davon gesättigte Fettsäuren (g): 18 Kohlenhydrate (g): 0 davon Zucker (g): 0 Eiweiß (g): 27 Salz (g): 0,8

## Inverkehrbringer

Etablissement Rivoire-Jacquemin

4 place des Salines B. P. 1 39570 Montmorot Frankreich