

Comte (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 (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

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