

Gruyère AOP

Der berühmte Hartkäse wird seit Jahrhunderten in der Umgebung des Städtchens Gruyères hergestellt und in den Dorfkäsereien im Westen der Schweiz nach traditionellem Rezept produziert. Der typische Geschmack des Gruyère AOP wird von Kennern auf der ganzen Welt geschätzt. Er wird üblicherweise mit der Hand verkostet und regt den Appetit von erfahrenen Weinliebhabern an, die auf der Suche nach einem ausgeprägten Geschmack sind.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
-------------	----------

Tier	Kuh
------	-----

Herkunft	Schweiz
----------	---------

Fettgehalt in der Trockenmasse	45%
--------------------------------	-----

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

MILCH, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Inverkehrbringer

Fromi GmbH
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland