

Reblochon g.U.

Reblochon reift mindestens 4 Wochen in feuchten Kellern und wird 2-mal pro Woche abgewaschen. Während der Reifung entwickelt sich eine dünne weiße Schimmelschicht und der Teig beginnt cremiggeschmeidig zu werden. (45% Fett i.Tr.)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Fettgehalt in der Trockenmasse	45%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUHMLICH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab

Inverkehrbringer

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