

Hartkäse Vacherin Fribourgeois AOP

Der Käse wird nach einem traditionellen Rezept mit Liebe und Sorgfalt hergestellt. Der Vacherin Fribourgeois ist ein Halbhartkäse aus Kuhrohmilch, der ausschließlich auf den Alpen und in den Ebenen des Kantons Freiburg hergestellt wird. Es ist ein reines Produkt der Region und zeichnet sich durch seinen feinen Teig sowie seine zartschmelzende und subtil verfeinerte Textur aus. Der Vacherin kann auf vielfältiger Weise genossen werden und zeichnet sich durch seinen fruchtig-pikanten Geschmack aus.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1629 kj
Brennwert kcal	393 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0.5 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	24 g
Salz	1.8 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Herkunft	Schweiz
Fettgehalt in der Trockenmasse	49%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

MILCH, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

Inverkehrbringer

Fromi GmbH

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