

Selles sur Cher AOP g.U.

Er macht nicht nur optisch einiges her, mit seiner dunkelgrauen Oberfläche und der zylindrisch zulaufenden Form: Selles-sur-Cher AOP ist ein französischer Ziegenkäse, der sein charakteristisches Äußeres durch feinen Kohlestaub erhält und 10 bis 30 Tage lang reift. Die Rinde kann mit gegessen werden und unterstreicht das cremige Ziegenkäsearoma des Selles-sur-Cher. Die Herstellung des Selles-sur-Cher ist streng nach dem AOP-Statut geregelt.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1179 kJ
Brennwert kcal	284 kcal
Fett	25 g
davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Fettgehalt in der Trockenmasse	45,00%
Eigenschaft	Rohmilch
Zertifizierung	g.U.
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Delon SAS

78 rue de Lille - PLA 145 94587 Rungis Frankreich