

Vacherin Mont d'Or Ofenkäse (mittel)

Der Vacherin Mont dOr ist ein saisonal hergestellter Weichkäse aus Kuhrohmilch (45% Fett i.Tr.), welcher nur im Winter produziert wird. Der Käse stammt aus den Schweizer Regionen Vallée de Joux, dem Waadtländer und dem Neuenburger Jura. Der Käse besitzt einen vollfetten Teig mit mildem, rahmigen Geschmack, der an einen Rahmkäse erinnert.

Der Käse ergibt 2 bis 4 Portionen.

Zubereitungsempfehlung im Ofen:

Der Käse wird mit der Holzverpackung bei 180 °C Umluft gebacken bis eine leichte Kruste entstanden ist. Nach Belieben kann in die Mitte des Käses in die Mulde noch ein bisschen Weißwein gegeben werden. Nach dem Backen kann der Käse ganz rustikal in der Holzverpackung serviert werden!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1305 kJ
Brennwert kcal	315 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	18.5 g
Salz	1.2 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Fettgehalt in der Trockenmasse	45%

Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

KUH-ROHMILCH, Salz, **MILCH**säurebakterien, Lab

Inverkehrbringer

Les 3 Comtois GIE Fromage Arnaud
5 rue Charles Sauria 39800 Poligny Frankreich