

# Crème Fraîche AOP, klein 200g

Warum schmeckt die französische Küche nur so besonders gut? Ganz einfach, hier setzt man neben dem Einsatz von viel Butter auf die gute, reichhaltige Crème Fraîche. Sie macht jede Sauce, jede Suppe und jeden Dip nur noch besser. Die Unterschiede in der Qualität von Crème Fraîche sind groß es lohnt sich, in eine gute Crème Fraîche zu investieren.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

|                                |             |
|--------------------------------|-------------|
| Herkunft                       | Frankreich  |
| Zertifizierung                 | AOP         |
| Fettgehalt in der Trockenmasse | 35,00%, 35% |
| Enthält Alkohol                | Nein        |
| Lagertemperatur                | 0-4°C       |

## Zutaten

**MILCH**, Milchsäurebakterien

## Inverkehrbringer

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