

# Cabecou Lardons Verdier Frischkäse mit Speck

Zu Hause ist der Cabécou (was übersetzt so viel heißt wie kleine Ziege) in der Region Midi-Pyrénées in Südfrankreich, er ist eines der bekanntesten Lebensmittel aus der Gegend. Der weiche Ziegenkäse entwickelt während der zweiwöchigen Reifezeit im Keller eine dünne Rinde, bei dieser besonderen Spezialität wird er mit Speck umwickelt. Cabécou Lardons Verdier lässt sich wunderbar braten, ohne zu zerkrümeln, und schmeckt herrlich zu grünem Salat und einem knackigen Glas Weißwein.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich, EU
Eigenschaft	pasteurisiert
Tier	Kuh
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

## Zutaten

**MILCH**, Fermente, Lab, Salz, Konservierungsstoff E202, Kaliumsorbat, Schweinebrust, Salz, Dextrose, Glukosesirup, Ballaststoff, Gewürzmischung, Aroma, E301, E325 E331, E250, E252, E262, Hefe Extrakt, Rauch Aroma

## Inverkehrbringer

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