

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

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	1086 kJ
Brennwert kcal	262 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	2.2 g
davon Zucker	1.2 g
Eiweiß	16 g
Salz	1.2 g

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

Example Company
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