

# XAVIER DAVID Munster Rotschmierkäse g.U.

Der Xavier David Munster Rotschmierkäse wird aus Kuh-Rohmilch hergestellt und trägt die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP. Das bedeutet, dass der Xavier David Munster in dem Elsass verwurzelt ist, dort hergestellt und veredelt wurde. Xavier David war Maître Fromager und Pionier im Export von hochwertigen französischen Käsen nach Deutschland. Die Sélection Xavier David umfasst heute perfekt gereifte Rohmilchkäse von kleinen, handwerklich arbeitenden Herstellern. Der Käse ist mit einer Rotschmierkultur ummantel und hat einen aromatischen pikanten und süs-säuerlichen Geschmack.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1348 kj
Brennwert kcal	325 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	20 g
Salz	1 g

## Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse Ja  
(einschließlich Laktose)

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Zertifizierung	g.U.
Fettgehalt in der Trockenmasse	50%
Enthält Alkohol	Nein

Lagertemperatur

0-4°C

## Zutaten

**KUHMILCH**, Salz, tierisches Lab, Fermente, **MILCHsäure**, Reifung Fermente

## Inverkehrbringer

Fromi GmbH

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