

Langres Petit

Langres ist ein feiner Weichkäse mit gewaschener Rinde, der aus Kuhrohmilch hergestellt wird. Während der Reifung entwickelt er kräftige Geschmacksnuancen und einen cremig buttrigen Teig. Besonders an diesem Käse ist die "Mulde" in der Mitte. Die Vertiefung entsteht während der Abtropfung und der Reifung, da der Käse nicht umgedreht wird. (mind. 50 Fett i.Tr.)

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1183 kj
Brennwert kcal	286 kcal
Fett	26 g
davon gesättigte Fettsäuren	13.23 g
Kohlenhydrate	0.5 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	17 g
Salz	1.7 g

Allergene

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

Sonstige Angaben

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

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

KUHMILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab, Farbstoff: E160b Annatto

Inverkehrbringer

Direct-France GmbH
Otto-Hahn-Straße 5 77694 Kehl Deutschland