



BIO Comté AOP - 4 Monate

200 g-Prepack

Herkunftsland

Frankreich

Region

Jura, Franche-Comté

Marke

Fromagerie Arnaud

Produktart

Hartkäse

Gütesiegel

AOP, BIO

Gewicht

200g

Tierart

Kuh

Milchbehandlung

Rohmilch

Reifezeit

mind. 4 Monate

Artikelnummer

2201



Aussprache

BIO Kohmtee

Der Comté AOP gehört zu den beliebtesten Rohmilch-Hartkäsen Frankreichs. Seine Milch stammt von französischen Montbéliard- oder Simmental-Kühen, die in den Bergen des Jura weiden. Dieser Bio Comté AOP von der Traditions-Fromagerie Arnaud wird ausschließlich aus ökologisch erzeugter Milch hergestellt. Eine mindestens 4- monatige Reifung bringt den fruchtig-blumigen, buttrig-zarten und nussigen Geschmack des Comté JuraFlore zur vollen Geltung. Auch sein goldgelber, geschmeidiger Teig zergeht zart auf der Zunge.

Bio-zertifiziert DE-ÖKO-003

Marken- & Gütesiegel



