



Palet Piment D'Espelette Lait cru 70g

Fromages Bach

Auvergne-Rhône-Alpes, F

Die Reifung des Palet piment d'espelette erstreckt sich über 10 Tage. Sein Teig ist cremig und sehr nussig. Er wird mit "Piment d'Espelette" aromatisiert, was ihm seine kräftige Farbe und seinen würzigen Geschmack verleiht.

Daten

Artikelnummer: **7365**

Milchart: **Ziege**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **10 Tage**

Gewicht: **70g**

Fett i. Tr.: **45%**

Äusseres: **Weisschimmel
und Piment d'Espelette**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:
Einheit, einzelne Stück

Lab: **tierisch**