



Coulommiers Rouzaire 400g

Fromagerie Rouzaire

Île-de-France, F

Dieser Brie-Käse gibt es aus Rohmilch und aus pasteurisierter Milch. Die Einheimischen mögen ihn am liebsten noch nicht ganz reif, wenn der kleine Kern noch so sauer wie Frischkäse ist. Der Teig ist blassgelb und schmeckt frisch und sahnig.

Daten

Artikelnummer: **7080**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:
roh

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **4 Wochen**

Gewicht: **400g**

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

Äusseres: **Weisser
Schimmelrasen**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:
Einheit

Lab: **tierisch**