



## Gaperon 350g

Fromex S.A.

Auvergne, F

Unter der harten, trockenen Schimmelrinde verbirgt sich ein elastischer, mit Knoblauch und Pfeffer gewürzter Teig von pikantem und kräftigem Geschmack. Hergestellt aus Buttermilch gemischt mit Frischmilch und zum trocknen über dem Feuer aufgehängt ist der Caperon ein fettarmer Käse mit rauchigem Beigeschmack. Die Reifezeit dauert ein bis zwei Monate.

### Daten

Artikelnummer: **7070**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:  
**pasteurisiert**

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **1-2 Monate**

Gewicht: **350g**

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

Äusseres: **Weisschimmel**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:  
**Einheit**

Lab: **tierisch**