



## Reblochon AOP Bouchet jaune 500g

Fromagerie Bouchet  
Savoie, F

Der Reblochon wird aus der dickflüssigeren, gehaltvolleren Milch hergestellt, die die Kühe beim Nachmelken geben. Sein Geschmack ist frisch, würzig und doch mild und der natürliche Schimmel verleiht ihm einen frischen, aromatischen Geruch. Die Rinde ist orangegelb bis rosafarben, samtig und dicht, der Teig ist feucht und speckig und entfaltet sein Aroma auf der Zunge. Die Reifung dauert drei bis vier Wochen.

### Daten

Artikelnummer: **7502**

Milchart: **Kuh**

Milchbehandlung:  
**roh**

Festigkeit: **weich**

Reifezeit: **4 Wochen**

Gewicht: **500g**

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

Äusseres:

**Rotschmierrinde**

Laktosefrei: **Nein**

Verkaufs-Einheiten:  
**Einheit, einzelne Stück**

Lab: **tierisch**