

Fromage à pâte molle.

Artikelnummer: 8505440

Ce fromage extrêmement gourmand allie à la perfection crémeux et fondant, tout en affirmant un goût finement typé.

Beneath its beautiful golden rind, CHAUMES® is a cheese with a distinctive, lingering flavor, with distinct cooked and ripening notes, lightly buttery and sweet, and a soft, melt-in-the-mouth texture.

Deze verrukkelijke kaas combineert zachte romigheid met een licht pittig karakter.

Original französische Weichkäsespezialität mit Rotkultur-Rinde. Die kraftvolle Würze und die unverkennbare orange-gelbe Farbe seiner Rinde machen ihn so einzigartig: ein Käse mit Charakter.

Funktionale Bezeichnung: KÄSE

Verkehrsbezeichnung: Fromage à pâte molle.

Zachte Kaas.

Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch

Marke: CHAUMES | **Inhalt:** 0.15 kg | **Gebindeinhalt:** 2

Hinweise / Zusatzstoffe / Konservierungsstoffe:

57% Fett i.Tr. /F.I.T.

Zutaten:

Zutaten: pasteurisierte KUHMITCH, Käsereikulturen, mikrobielles Lab, Speisesalz.

Ingrédients : LAIT de vache pasteurisé, ferments, sel.

Ingrediënten : Gepasteuriseerde KOEMELK, fermenten, zout.

Allergenhinweis:

Kuhmilch

Allergene (Codes):

AM – Milch: enthält

Hinweise zur Lagerung & Verwendung:

- **Lagerung:** Bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: siehe Verpackungsaufdruck

- **Verbraucherhinweis:** croûte comestible

Durchschnittliche Nährwerte (pro 100g/ml)

Nährstoff	Menge
Energie	1288.0 kJ / 311.0 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0.5 g
davon Zucker	0.5 g
Eiweiß	17 g
Salz	1.2 g

Abmessungen / Gewichte:

Bruttogewicht: 0.1641 kg
Höhe: 87 mm
Tiefe: 20 mm
Breite: 115 mm

Lieferanten-Art.-Nr.: 10076800
Markeninhaber: FROMAGERIES PERREAULT SAS
Datenbereitsteller: SAVENCIA FROMAGE & DAIRY DEUTSCHLAND GMBH
Warengruppe (GPC): CheesePerishable
Datenstand: 24.07.2026
Produktbild: [Ansehen](#)

Inverkehrbringer / Kontakt:
Fromageries Perreault
6, Rue de Bellitourne-Azé
53204 Château-Gontier, France