BIO-KÄSE

BIO

Vacherin Comtois · 200 g

Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 45 % Fett i. Tr. · mikrobielles Lab
Allergen: **Milch**



Art. 10193 · Biodéal

Milder Ofenkäse aus der Franche-Comté. Während der Reife wird er regelmäßig gewendet und gewaschen und entwickelt dabei seine Würze. In der 200-g-Spandose.

Zutaten: KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen, Calciumchlorid (E509).
*Aus ökologischem Landbau.

Reife: 14 Tage
EU-Bio · FR-BIO-01

Stand 23. September 2026

BIO-KÄSE

BIO

Vacherin Comtois · 200 g

Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 45 % Fett i. Tr. · mikrobielles Lab
Allergen: Milch



Art. 10193 · Biodéal

Milder Ofenkäse aus der Franche-Comté. Während der Reife wird er regelmäßig gewendet und gewaschen und entwickelt dabei seine Würze. In der 200-g-Spandose.

Zutaten: KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen, Calciumchlorid (E509).
*Aus ökologischem Landbau.

Reife: 14 Tage
EU-Bio · FR-BIO-01

Stand 23. September 2026

BIO-KÄSE

BIO

Vacherin Comtois · 200 g

Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 45 % Fett i. Tr. · mikrobielles Lab
Allergen: Milch



Art. 10193 · Biodéal

Milder Ofenkäse aus der Franche-Comté. Während der Reife wird er regelmäßig gewendet und gewaschen und entwickelt dabei seine Würze. In der 200-g-Spandose.

Zutaten: KuhMILCH*, Salz, Lab, Kulturen, Calciumchlorid (E509).
*Aus ökologischem Landbau.

Reife: 14 Tage
EU-Bio · FR-BIO-01

Stand 23. September 2026

BIO-KÄSE

BIO

Vacherin Comtois · 200 g

Frankreich

Kuhmilch, pasteurisiert
mind. 45 % Fett i. Tr. · mikrobielles Lab
Allergen: Milch

