

BIO-KÄSE

BIO

Saint-Marcellin · Ofenkäse / Steingut

Weichkäse · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: **Milch**

Saint-Marcellin im Steingut

Art. 10400 · Vercors Lait

Sahnig-cremiger Weichkäse mit leicht säuerlicher Note im Tontöpfchen. Zusammen mit der Tonschale in den Backofen stellen und schmelzen lassen.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: ca. 1 Woche
EU-Bio · FR-BIO-01

Rinde aus weißem Edelschimmel, essbar.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

BIO

Saint-Marcellin · Ofenkäse / Steingut

Weichkäse · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: Milch

Saint-Marcellin im Steingut

Art. 10400 · Vercors Lait

Sahnig-cremiger Weichkäse mit leicht säuerlicher Note im Tontöpfchen. Zusammen mit der Tonschale in den Backofen stellen und schmelzen lassen.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: ca. 1 Woche
EU-Bio · FR-BIO-01

Rinde aus weißem Edelschimmel, essbar.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

BIO

Saint-Marcellin · Ofenkäse / Steingut

Weichkäse · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: Milch

Saint-Marcellin im Steingut

Art. 10400 · Vercors Lait

Sahnig-cremiger Weichkäse mit leicht säuerlicher Note im Tontöpfchen. Zusammen mit der Tonschale in den Backofen stellen und schmelzen lassen.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: ca. 1 Woche
EU-Bio · FR-BIO-01

Rinde aus weißem Edelschimmel, essbar.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

BIO

Saint-Marcellin · Ofenkäse / Steingut

Weichkäse · Frankreich

Kuhmilch, thermisiert
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab
Allergen: Milch

Saint-Marcellin im Steingut

Art. 10400 · Vercors Lait

Sahnig-cremiger Weichkäse mit leicht säuerlicher Note im Tontöpfchen. Zusammen mit der Tonschale in den Backofen stellen und schmelzen lassen.

Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *Aus ökologischem Landbau.

Reife: ca. 1 Woche
EU-Bio · FR-BIO-01

Rinde aus weißem Edelschimmel, essbar.

Stand 23. September 2026