

BIO-KÄSE

Morbier AOP

Halbfester Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Morbier AOP

Art. 10250 · Fromageries Petite

Morbier AOP aus Rohmilch mit der typischen Linie aus Pflanzenasche: buttrig im Teig und mit sehr gutem Schmelz.

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

Reife: 6 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Morbier AOP

Halbfester Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Morbier AOP

Art. 10250 · Fromageries Petite

Morbier AOP aus Rohmilch mit der typischen Linie aus Pflanzenasche: buttrig im Teig und mit sehr gutem Schmelz.

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

Reife: 6 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Morbier AOP

Halbfester Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Morbier AOP

Art. 10250 · Fromageries Petite

Morbier AOP aus Rohmilch mit der typischen Linie aus Pflanzenasche: buttrig im Teig und mit sehr gutem Schmelz.

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

Reife: 6 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026



BIO-KÄSE

Morbier AOP

Halbfester Schnittkäse · Frankreich

Kuhmilch, Rohmilch
mind. 50 % Fett i. Tr. · Kälberlab

Allergen: **Milch**

BIO

Morbier AOP

Art. 10250 · Fromageries Petite

Morbier AOP aus Rohmilch mit der typischen Linie aus Pflanzenasche: buttrig im Teig und mit sehr gutem Schmelz.

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

Reife: 6 Wochen
EU-Bio · FR-BIO-01

Naturrinde vor der Zubereitung sparsam entfernen.

Stand 23. September 2026