

# Gruyère AOP

Der berühmte Hartkäse wird seit Jahrhunderten in der Umgebung des Städtchens Gruyères hergestellt und in den Dorfkäsereien im Westen der Schweiz nach traditionellem Rezept produziert. Der typische Geschmack des Gruyère AOP wird von Kennern auf der ganzen Welt geschätzt. Er wird üblicherweise mit der Hand verkostet und regt den Appetit von erfahrenen Weinliebhabern an, die auf der Suche nach einem ausgeprägten Geschmack sind.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1650 kj
Brennwert kcal	399 kcal
Fett	32 g
davon gesättigte Fettsäuren	19 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	27 g
Salz	1.5 g

## Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
--	----

## Sonstige Angaben

Eigenschaft	Rohmilch
Tier	Kuh
Herkunft	Schweiz
Fettgehalt in der Trockenmasse	45%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Example Company

## Zutaten

**MILCH**, Salz, Lab, Milchsäurebakterien

## Inverkehrbringer

Fromi GmbH  
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland