

Salami mit Beaufort Käse

Neben den Italienern sind die Franzosen die Grande Nation in Sachen Salamierstellung. Außerdem sind sie die Weltmeister der Käseerei. Warum nicht beides verbinden? Sie achten auf beste Zutaten, traditionelle Herstellung und ausgewogenen Geschmack, so wie bei der Salami mit Beaufort Käse. Der ursprüngliche Salamigeschmack bekommt durch den würzigen Rohmilch-Beaufort aus den französischen Alpen eine besondere Note. Die Salami mit Beaufort Käse ist dadurch besonders kräftig im Geschmack. Mehr als frisches Baguette braucht sie nicht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1697 kj
Brennwert kcal	406 kcal
Fett	33 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	27 g
Salz	4 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

Example Company Schweinefleisch, Beaufort (**MILCH**) 9% (Herkunft Frankreich), Salz, **LAKTOSE**, Dextrose, Knoblauch, Pfeffer,

Muskatnuss, Konservierungsstoff: E 252, Fermentierungsstoff (**MILCH**), natürlicher Schweinedarm.

Inverkehrbringer

BELL FRANCE

450 Rue de la Mairie 01960 Saint André Sur Vieux Jonc Frankreich