

# Cabecou Lardons Verdier Frischkäse mit Speck

Zu Hause ist der Cabécou (was übersetzt so viel heißt wie kleine Ziege) in der Region Midi-Pyrénées in Südfrankreich, er ist eines der bekanntesten Lebensmittel aus der Gegend. Der weiche Ziegenkäse entwickelt während der zweiwöchigen Reifezeit im Keller eine dünne Rinde, bei dieser besonderen Spezialität wird er mit Speck umwickelt. Cabécou Lardons Verdier lässt sich wunderbar braten, ohne zu zerkrümeln, und schmeckt herrlich zu grünem Salat und einem knackigen Glas Weißwein.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Brennwert kj                | 1086 kj  |
| Brennwert kcal              | 262 kcal |
| Fett                        | 21 g     |
| davon gesättigte Fettsäuren | 12 g     |
| Kohlenhydrate               | 2.2 g    |
| davon Zucker                | 1.2 g    |
| Eiweiß                      | 16 g     |
| Salz                        | 1.2 g    |

## Allergene

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

## Sonstige Angaben

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Herkunft        | Frankreich, EU |
| Eigenschaft     | pasteurisiert  |
| Tier            | Kuh            |
| Enthält Alkohol | Nein           |
| Lagertemperatur | 0-4°C          |

## Zutaten

**MILCH**, Fermente, Lab, Salz, Konservierungsstoff E202, Kaliumsorbat, Schweinebrust, Salz, Dextrose, Glukosesirup, Ballaststoff, Gewürzmischung, Aroma, E301, E325 E331, E250, E252, E262, Hefe Extrakt, Rauch Aroma

## Inverkehrbringer

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