

Liebe geht durch den Magen

Käseherzen zum Valentinstag-Dinner von Fromi

Um das Valentinstag-Dinner à la française stilecht zu gestalten, bietet Fromi feinste Käsespezialitäten aus den verschiedensten Regionen Frankreichs an:

Petit Grès des Vosges des Amoureux

Die im Elsass gereifte und in Lothringen hergestellte Käsespezialität aus Kuhmilch gibt es nun auch in der exklusiven Valentinstag-Variante. Kleine Herzen aus Paprika und Kräutern zieren den französischen Weichkäse für Verliebte.



Mind. 50 % Fett

UVP 125 Gramm Stück: 3,60 EUR

UVP 800 Gramm (4 x 125 Gramm):

14,00 EUR



Tour de Chèvre

Kleiner Ziegenkäse aus dem Poitou mit Rohmilch hergestellt. Ein leicht säuerlicher und typischer Geschmack, sowie eine originale Form: der berühmte Eiffelturm!

Mindestens 45% Fett

UVP 160 Gramm Stück: 5,60€

Amour de Bourgogne / Truffe

Handgeschöpft. Originaler, herzförmiger Brillat Savarin aus Burgund. Wird in der Mitte des Teiges mit schwarzen Trüffeln gefüllt. Sehr feiner und milder Geschmack. Mindestens 72% Fett
UVP 200 Gramm Stück 6,99€



Corbeille de Saint Valentin

In einem herzförmigen Körbchen angerichtet, befinden sich die drei Käseherzen: Rollot Coeur, Coeur de Bray und Coeur de Neufchâtel AOC.

UVP Korb: 16,50 EUR

Verkaufspunkte: Tegut und im ausgewählten Einzelhandel.

Medienkontakt: Doreen Krause & Sascha Melein, Classic Communication, 15, Rue des Ponchettes, 06300 Nizza, Frankreich Tel.: +33(0) 49 38 17 00 1, s.melein@classic-communication.net

Über Fromi: Das Familienunternehmen, gegründet 1969, hat sich das Ziel gesetzt edle Produkte – vor allem Käsespezialitäten - französischer und anderer europäischer Terroirs zu schützen und zu fördern. Fromi vermarktet Spezialitäten, die auf jahrhundertealten Rezepturen und Herstellungsverfahren beruhen. Das Unternehmen beliefert die gehobene Gastronomie, den Käsefachhandel und Lebensmittelhandel. Fromi hat 110 Angestellte, 130 Lieferanten und Handelsvertretungen in neun Ländern.