

Art. 12242 Etoile de gâtine

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre. Ingrédients : lait, sel, présure, ferments. 19% mat. Gr./produit fini. A conserver entre +4°C et +12°C. A consommer de préférence avant le: voir étiquette. Poids net : voir étiquette. Fabriqué en France

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch, mit Rohmilch hergestellt. Enthält: Milch. Bei +4°C bis +12°C aufbewahren. Mindestens 48% Fett i. Tr. Mindestens haltbar bis : Siehe Etikett. Nettogewicht: Siehe Etikett.

Soft cheese made from raw goat's milk. Ingredients: milk, salt, rennet, ferments. 19% total fat. Keep refrigerated between +4°C and +12°C. Best before : see label. Net weight: see label. Produced in France.

Formaggio a pasta molle a base di latte caprino crudo. Ingredienti : latte, sale, caglio, fermenti. 19% di materie grasse. Da conservare tra +4°C e +12°C. Da consumarsi entro il : vedere l'etichetta. Peso netto : vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia

Queso de pasta molle de leche cruda de cabra. Ingredientes : leche, sal, cuajo, fermentos. 19% graso total. Conservar entre +4°C y +12°C. Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Peso neto : ver la etiqueta. Fabricado en Francia.

Blød skimmelost fremstillet af rå gedemælk. Ingredienser : mælk, salt, osteløbe, mælkesyrekultur. Opbevares ved : +4°C + 12°C ; 19% fedt. Mindst holdbar til : se etiket. Nettovaegt: se etiket. Fremstillet i Frankrig.

SARL La Bonde de Gâtine, 79310 VERRUYES