

Fromager d'Affinois Bleu

Fromage à pâte molle persillée / Soft ripened cheese with blue veins / Romige blauwe kaas met gepasteuriseerde koemelk / Formaggio a pasta erborinata / Queso azul. Blåmögelost av mjölk.

Ingrédients : **lait** de vache et **crème** pasteurisés, sel, ferments **lactiques** et d'affinage, coagulant / Ingredients : pasteurised cow's **milk** and **cream**, salt, **lactic** starters, rennet / Ingredienti : **latte** vaccino e **panna** pastorizzati, sale, fermenti **lattici**, caglio / Ingredientes : **leche** de vaca y **crema de leche** pasteurizados, sal, fermentos **lácticos**, cuajo / Ingredienser : pastöriserad ko**MJÖLK** och grädde av ko**MJÖLK**, syrningskultur (varav **MJÖLK**), blåmögelkultur, salt, mikrobiellt ystensym. Totalt fetthinnehåll : 41%.

Poids net à l'emballage / Net weight / Nettogewicht /
Peso netto / Peso neto / Nettovikt :

2 kg e



16846-b



A conserver au frais - Keep refrigerated - Koel bewaren - Conservare in frigo - Conservar en frío - Förvaras i kylskåp : **+4°C +8°C**.

Fromagerie Guilloteau - 42410 Pélussin - FRANCE - www.fromagerdaffinois.com

A consommer de préférence avant le / Best before / Ten minste houdbaar tot / Da consumarsi preferibilmente entro il / Consumir preferentemente antes del / Bäst före :

24/10/23

121305