

FROMAGERIE P. JACQUIN & FILS 36600 LA VERNELLE
6259006 Valençay AOP Excellence

Fromage de chèvre à pâte molle
A conserver entre +2°C et +8°C

N° lot / Batch n° : **J40500004**

A consommer de préférence avant le : **28/02/2024**



(01)13369640026908(15)240228(10)J40500004



Poids net / Net weight :
1,3200 Kg

002211

CODE ART. FROMI :

707919

C10

gegenweichkäse mit Rohmilch hergestellt. Zutaten : Ziegenrohmlch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Farbstoff : Pflanzenkohle. Mindestens 45% Fett i. Tr.
Nettogewicht / Bel +2 bis +8°C mindestens haltbar bis : siehe zweites Etikett.
Queso de pasta blanda de leche cruda de cabra. Ingredientes : Leche, sal, cuajo, fermentos, colorante: carbon vegetal. 25% grasa total. Conservar entre 2-8°C. Peso neto/Consumir referentemente antes del: ver la etiqueta.
Formaggio molle con latte crudo di capra. 25% grasso totale. Ingredienti : Latte, sale, caglio, fermenti, colorante: carbone vegetale. Conservare tra 2-8°C. Peso netto / Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere l'etichetta.
Mod skimmelost fremstillet af rå gedemælk. Ingredienser : Mælk, salt, osteløbe, mælkesyrekultur, farvestof: plantekul. Opbevares ved: +2-+8°C. Total fedtindhold: 25%. Nettovægt/Bedst før: se etiket.
Soft cheese made from raw goat's milk. Ingredients: Milk, salt, rennet, starters, colouring agent: vegetable carbon. 25% total fat. KEEP REFRIGERATED between 2-8°C. Net Weight / Best before : see original label.
achte geitenkaas. Ingrediënten: Rauwe geitenmelk, zout, fermenten, stromsel, kleurstof : vegetarische kool. 25% Absoluut VG. Koel Bewaren tussen +2° en +8°C. Ongeopend ten minste houdbaar tot/zie verpakking.

