

Saint Vernier

Ingédients: LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure. Lait originaire France. Weichkäse mit gewaschener Rinde. Rinde mit Savagnin-Wein eingegeben. Mindestens 60% Fett i. Tr.

Zutaten: MILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab

Valeur Nutritionnelle pour 100g/Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	
Energie /Energie :	1466kJ / 354kcal
Matières grasses /Fett :	32g
dont acides gras saturés/davon gesättigte Fettsäuren:	18g
Glucides /Kohlenhydrate :	<0.5g
dont sucres /davon Zucker:	<0.5g
Protéines /Eiweiß :	16g
Sel / Salz :	1.00g

A consommer de préférence avant le : 11-08-23

Lot N°178 Bei max. +7°C mindestens haltbar bis :



3 324440 189970



Ingédients des ALUMINIUMS avant de lire

A conserver entre +4°C et +6°C
Fromage fabriqué dans le Doubs par:
JEAN FERRIN FR-25330 Cléron
Käse hergestellt in der Franche-Comté
Ouvrir 15 minutes avant dégustation

Nettogewicht: **0,150 kg e**
Poids Net:

Si recette chaude, enlever le film.

FR
25-155-001
CE