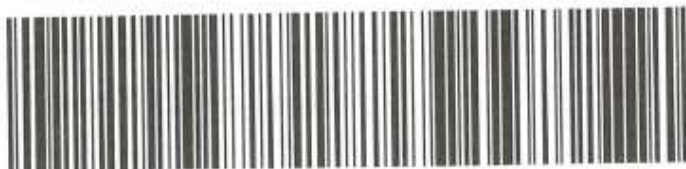


FROMAGERIE P. JACQUIN & FILS 36600 LA VERNELLE
6299312 Petit Valençay AOP Excellence

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

N° lot / Batch n° : J40400099

A consommer de préférence avant le : 20/03/2024



(01)13292790210507(15)240320(10)J40400099

Poids net / Net weight :
1,3200 Kg

015211

CODE ART. FROMI :

21050

C10

Ziegenweilchkäse mit Rohmilch hergestellt. Zutaten : Ziegenrohmilch, Salz, Lab,
Milchsäurebakterien, Farbstoff ; Pflanzenkohle. Mindestens 45% Fett i. Tr.

Nettogewicht / Bei +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
preferentemente antes de: 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.

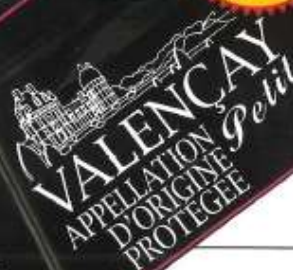
Blod skimmelost fremstillet af rå gedemaik. Ingredienser : Mælk, salt, osteiobe,
maelkesyrekultur, farvestof; plantekul. Opbevares ved: +2-+8°C. Total fedtindhold: 25%.
Nettovaeg/Bedst før: se etiket.

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.

Zachte geitenkaas. Ingrediënten: Rauwe geitenmelk, zout, fermenten, stremsel, kleurstof ;
vegetarische kool. 25% Absoluut VG. Koel Bewaren tussen +2° en +8°C. Ongeopend ten minste
houdbaar tot: zie verpakking.

VALENÇAY
Petit

Fromage à pâte molle
au lait cru de chèvre
Poids net à l'emballage : 110g



SECRET DE NOS CAVES
AFFINAGE
D'EXCELLENCE

A consommer de
préférence avant le :
25% mat. gr. / produit fini

Ingredients: lait cru entier de chèvre,
presure, ferments, colorant : ch
A Conserver entre +2°C et +8°C
Fabrique par P. Jacquin et Fils. F36
FROMI SAS - PLA 401