

Fabriqué à la ferme
et affiné par
l'établissement :
P. Jacquin & Fils
36600 La Vernelle
(France)

A CONSERVER ENTRE +2 et +8°C

Ingrédients : Lait de chèvre cru
bio, sel, présure, ferments,
colorant : charbon végétal.

SAINT MAURE DE TOURAINE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Poids Net à l'emballage :

250 G

P. Jacquin
& Fils
Depuis 1947

Fermier

BIO

Au lait entier

FR
36.233.001
CE



Certifié par
CERTIPAQ BIO
FR-BIO-09
Agriculture
France



FROMAGERIE P. JACQUIN & FILS 36600

LA VERNELLE

6350303

Ste Maure Touraine AOP Bio

FR
36.233.001
CE

Französischer Ziegenweiskäse mit Rohmilch hergestellt. Mindestens 45% Fett i. Tr.

Fromage de chèvre à pâte molle

N° lot / Batch n° : **J11600007**

Los Nr :

A consommer de préférence avant le :

Bei 4°C bis 8°C mindestens haltbar bis :

29/07/2021

Poids net / Net weight :

Nettogewicht :

0,250 Kg x 3

151010



(01)13369640035037(15)210729(10)J11600007

C06