

29/08/16 3

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch mit Rohmilch hergestellt. Zutaten : Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien, Farbstoff : Pflanzenkohle. Mindestens 45% Fett i. Tr. Nettogewicht / Bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis : Siehe 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 del: ver la etiqueta. Fabricado en Francia.
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. Fabbricato in Francia.
Blod skimmelost fremstillet af rå gedemælk. Ingredienser : Mælk, salt, osteløbe, mælkesyrekultur, farvestof: plantekul. Opbevares ved: +2-+8°C. 25% fedt.
Nettovaeg / Mindst holdbar til : se etiket. Fremstillet i Frankrig.
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. Produced in France. **1**
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. Geroduceerd in Frankrijk.

Etiquette multilingue