

ART. 28632

Pikorra de Brebis

Agour Distribution, F-64640 Helette.

Französischer Weichkäse mit Schafsmilch hergestellt. Enthält: Milch.

Mindestens 48% Fett i. Tr. Bei +4°C bis +8°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis : siehe Etikett. Nettogewicht: Siehe Etikett.

Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de oveja.

Ingredientes : leche, sal, cuajo, fermentos. 19% graso total

Conservar entre +4°C y +8°C. Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Peso neto : ver la etiqueta.

Fabricado en Francia.

Formaggio di pasta molle con latte pecorino pastorizzato.

Ingredienti : latte, sale, caglio, fermenti, 19% di materie grasse.

Conservare tra +4°C e +8°C. Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Peso netto : vedere l'etichetta.

Fabbricato in Francia

Blød skimmelost fremstillet af pasteuriseret fåremælk

Ingredienser : Mælk, salt, osteløbe, mælkesyrekultur.

Opbevares ved : +4°C + 8°C - 19 % fedt. Mindst holdbar til : se etiket. Nettovaegt : se etiket. Fremstillet i Frankrig

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de brebis.

Ingrédients : lait, sel, présure, ferments. 19% Matière Grasse /produit fini

A conserver entre +4°C et +8°C. A consommer de préférence avant le : voir étiquette.

Poids net : voir étiquette. Fabriqué en France.

Soft cheese made from pasteurized sheep's milk

Ingredients: milk, salt, rennet, ferments. 19% total fat

KEEP REFRIGERATED between +4°C and +8°C. Best before : see label. Net weight : see label