

FRANCE ONLY

High energy vs. protein vs. fat content of cheese
Laktose ($<0,01\text{ g}/100\text{ g}$) Laktose
Pastorizzato. Conservare a $+2^{\circ}\text{C}$ max. - Pastore - France -
Milk wrapping - France - Pastore - France

Conservare in frigorifero tra $+2^{\circ}\text{C}$ e $+7^{\circ}\text{C}$ - Laitte origine
vegetarienne. - Pastore - France -
Laitte origine France - A consommer de préférence avant le :

Leffond

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / VALORI NUTRIZIONALI
PER 100G / NÄRINGSINNEHÅLL PER 100G

ENERGIE / ENERGIA / ENERGI	1334 kJ / 322 kcal
MATIÈRES GRASSES / GRASSI / FETT	28 g
DONT ACIDES GRAS SATURÉS / DI CUI ACIDI GRASSI SATURI / VARAV MATTAT FETTSYROR	21 g
GLUCIDES / CARBOIDRATI / KOLHYDRAT	$< 0,5\text{ g}$
DONT SUCRES / DI CUI ZUCCHERI / VARAV SOCKER	$< 0,5\text{ g}$
PROTEINES / PROTEINE / PROTEIN	17 g
SEL / SALE / SALT	1,4 g

FR
70 130 001
CE



POIDS NET / PESO NETTO / NETTOVIKT 125 g

www.milleret-international.com

FROMAGE MILLERET 10 ROUTE DE CHOYE
70700 CHARCENNE

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé. Ingrédients : Lait de vache
pasteurisé, sel, ferments lactiques. *Sans lactose ($<0,01\text{ g}/100\text{ g}$). Convient aux végétariens. A
consommer au froid $+7^{\circ}\text{C}$ max - Lait origine France - A consommer de préférence avant le : voir sur le côté

Formaggio a pasta molle da latte di vacca pastorizzato. Ingredienti: Latte di vacca
pastorizzato, sale, fermenti lattici. *Senza lattosio ($<0,01\text{ g}/100\text{ g}$). Adatto ai vegetariani. A
consumarsi freddo $+7^{\circ}\text{C}$ max - Latte d'origine Francia - Da consumarsi preferibilmente
entro il termine di validità indicato sul lato opposto.

100% Lait de vache