

Le vigneron Confiture de Myrtille

Fromage à pâte molle au LAIT pasteurisé l'origine France.

Ingrédients : LAIT, confiture de myrtilles 35% : (myrtilles 48.73%, sucre, jus de citron, pectine), gel, présure, ferments (LAIT). 26% Mat grasse sur poids total. Zubereitung aus Heidekräse aus pasteurisierter KuhMILCH, mit Heidelbeerkonfitüre gefüllt. Zutaten: MILCH, Salz, Heidelbeerkonfitüre 35% (Heidelbeere 48.73%, Zucker, Rohrzucker, konzentrierter Zitronensaft, Pektin), Lab, Fermente (MILK). Mindestens 50% Fett i. Tr. Kaas van koemelk met zachte zuivel en gewassen korst. Ingrediënten : MELK, confituur van bosbessen 3.5% (blauwe bosbessen 48.73%, suiker, citroensap, pectine), zout, stremsel, fermenten (MELK). Bewaren tusschen +2°C-8°C, te gebruiken tot/zie onderaan het etiket. Soft cheese made from pasteurized cows' MILK, filled with blueberry jam. Ingredients: MILK, salt, blueberry jam 3.5% (blueberry 48.73%, sugar, concentrated lemon juice, pectin), rennet, ferments (MILK). **MAISON FISCHER, 7 rue de la grande cave, 68900 BEBLERHEIM, FRANCE**

Nutrition declaration (/100g) Energy / Energie: 365kcal/1480kJ Fat / Matières grasses/ Vetten/Fett: 26g of which saturates/dont acides gras saturés/Haarvan Verzadigde Vetzuren/davon gesättigte Fettsäuren: 16.5g Carbohydrate /Glucides / Kohlenhydrate/Kohlenhydrate: 0.5g Sugar / sucres/ Haarvan suikers /Davan Zucker: 0g Protein /Protéines/ Eiweißen/Eiweiss: 2.1g Salt /sel/zout/Salz: 1.8g

Conserver entre +2° et +8°C

À consommer jusqu'à:

Bei +2°C bis +8°C Zu Verbrauchen bis:

Use by date:

29.11.23 N° LOT: 230391

