

🌿 Biologischer Weichkäse mit mikrofiltrierter **Milch** hergestellt.
Zutaten: **Kuhmilch***, Salz, **Käserekulturen**, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid.
*Bio-**Milch** aus Frankreich. Mindestens 45% Fett i. Tr.
Bei max +7°C mindestens haltbar bis: Siehe Seite.

🧀 Camembert Bio. Fromage à pâte molle au **lait** de vache microfiltré.
Ingédients : **lait** de vache issu de l'agriculture biologique, sel, ferments **lactiques**,
présure, agent affermissant : chlorure de calcium. Origine du lait : France. Minimum 45%
Mat.Gr./extrait sec.
A conserver à +7°C maximum. À consommer de préférence avant le : voir sur le côté.

Nährwertdeklaration für/ Valeurs nutritionnelles pour : 100g	
Energie / Énergie :	1180 kJ / 284 kcal
Fett / Matières grasses :	22 g
Davon gesättigte Fettsäuren/Dont acides gras saturés : 16 g	
Kohlenhydrate / Glucides :	0,5 g
Davon Zucker / dont sucres : 0,5 g	
Eiweiß / Protéines :	21 g
Salz / Sel :	1,5 g



1632798

3 254550 035419

ISIGNY SAINTE-MÈRE
14230 ISIGNY-SUR-MER - FRANCE

FR
(14.342.001)
CE

250g^e



Client : ISIGNY STE-MÈRE

Ref : 3541 C-ETQ FROMI BIO

CODE EMB : 1632798

Fichier : ISM24_CF_3541_EXE2-1_CE_Fromi BIO

Format : 69 x 71,5 mm

Caractères : ☒ 1,2 mm ☐ 0,9 mm

Légal poids (FR : e metro : 3mm/poids : 4mm) : ☒

Imprimeur : x

EAN : 3254550 035419

COULEURS



x

x

x

X

CUT

PRINT

DÉBORD

BLANC

HISTORIQUE

Création : 05/06/2024

Étapes :

- 05/06/24 Créa
- 10/06/24 Corrections
- 12/06/24 Corrections
- 07/11/24 Correction
- 07/11/24 Corrections

ATTENTION : CE DOCUMENT D'EXECUTION DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE PRÉPARATION A LA GRAVURE

gm@merian-design.fr