



St Maxime

Käsezubereitung aus Weichkäse aus Ziegenmilch, mit Rohmilch hergestellt, mit einer Mischung aus 3 Algen. Enthält: Milch. Mindestens 55% Fett i. Tr.. Bei +4°C bis +7°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis: siehe Etikett. Nettogewicht: 320g

Queso de pasta molle de leche cruda de cabra con una mezcla de 3 algas. Contiene: Leche. 28% graso total. Conservar entre +4°C y +7°C. Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Peso neto: 320g

Formaggio di pasta molle con latte crudo di caprino con una miscela di 3 alghe. Contiene: Latte. 28% grasso totale. Conservare tra +4°C e +7°C. Da consumarsi preferibilmente entro i: vedere l'etichetta. Peso netto: 320g

Blød skimmelost fremstillet af rå gedemælk med en blanding af 3 alger. Indeholder : Mælk. Opbevares ved: +4°C + 7°C - 28 % fedt. Bedst før: se etiket. Nettovægt: 320g

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre, avec un mélange aux 3 algues. Contient: Lait. 28% matière grasse/produit fini. A conserver entre +4°C et +7°C. A consommer de préférence avant le: voir étiquette. Poids net: 320g min à l'emballage.

Soft cheese made from raw goats's milk with a mixture of 3 algae. Contains: Milk. 28% total fat. Keep refrigerated between +4°C and +7°C. Best before: see label. Net weight: 320g



GAEC DES ALPINES

Fromage de chèvre fermier

50860 MOYON VILLAGES

Tél. : 02.33.56.32.42 / Courriel : gaecdesalpines@orange.fr

