

F Fromage de chèvre frais enrobé de poitrine saveur fumée

Conseils d'utilisation : Faites chauffer 10 min à la poêle ou 5 à 10 min selon le four (250°C). Ingrédients : Fromage de chèvre 72% maxi. (lait de chèvre pasteurisé - lait origine : France, ferments (lait, sel, présure), poitrine de porc saveur fumée 28% mini. (poitrine de porc - viande origine : UE, sel, eau, arômes naturels, sirop de glucose, arôme de fumée, antioxydant E301, conservateur E250), conservateur E202. Viande issue de la congélation : ne pas recongeler. Conditionné sous atmosphère protectrice.

D Ziegenfrischkäse, mindestens 45% Fett i. Tr., mit geräuchertem aromatisiertem Speck ummantelt
Gebrauchsempfehlung: 10 min in der Pfanne bei mittlerer Hitze braten oder 5 bis 10 min im Backofen bei 250 °C erwärmen.

Zutaten: Ziegenfrischkäse maximal 72% (pasteurisierte Ziegenmilch*, Milchsäurebakterien, Salz, Lab), geräucherter aromatisierter Speck mindestens 28% (Schweinebauch**, Salz, A conservare entro +2°C e +6°C. A consommer dans les 24 heures après ouverture. A consommer jusqu'à : voir date ci-contre/Nach dem Öffnen innerhalb von 24 Stunden verbrauchen. Bei +2°C bis +7°C, zu verbrauchen bis: siehe Aufdruck Seite/

Wasser, natürliche Aromen, Glukose, Raucharoma, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250), Konservierungsstoff: E202. *Milch Herkunft: Frankreich **Schweinebauch Herkunft: EU. Fleisch: Tiefkühlprodukt, nicht wieder einfrieren. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

NL Verse geitenkaas, 45% Vet op droge stof, in een jasje van buikspek met gerookte smaak
Gebruik: Verwarm 10 minuten in een pan of 5 tot 10 minuten, afhankelijk van uw oven (250°C). Ingrediënten: Geitenkaas 72% maxi. (gepasteuriseerde geitenmelk - melk herkomst: Frankrijk, melkfermenten, zout, stremsel), buikspek met gerookte smaak 28% mini. (buikspek-herkomst: EU, zout, water, natuurlijke aroma's, glucosestroop, rokerig aroma, antioxydant: E301, bewaarmiddel: E250), bewaarmiddel: E202. Vees afkomstig uit diepvries: niet opnieuw invriezen. Verpakt onder beschermende atmosfeer.

IT Formaggio di capra fresco avvolto con pancetta gusto affumicato

Consiglio di uso: riscaldare in padella per 10 minuti o infornare per 5 o 10 minuti a 250°C. Ingredienti: Formaggio di capra 72% max (latte di capra pastorizzato - latte origine: Francia, fermenti (latte), sale, caglio), pancetta di suino gusto affumicato 28% min. (pancetta di suino- carne origine: UE, sale, acqua, aromi naturali, sciroppo di glucosio, aroma di affumicatura, antiossidante: E301, conservante: E250), conservante: E202. Carne scongelata, non ricongelare. Confezionato in atmosfera protettiva.

GB Goat's cheese wrapped in smoked flavor bacon
Preparation instructions: Fried pan for 10 minutes or bake in the oven for 5 to 10 minutes (250°C) depending on the oven. Ingredients: Goat's cheese 72% max. (pasteurised goat's milk - milk origin: France, starters (milk), salt, rennet), smoked bacon 28% mini. (pork belly - meat origin: EU, salt, water, natural flavour, glucose syrup, smoke flavouring, antioxidant: E301, preservative: E250), preservative: E202. Made using frozen meat. Packed under protective atmosphere.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte / Gemiddelde voedingswaarden / Valori nutrizionali medi / Nutritional information	Ø 100g
Energie/Energie/Energie/Energia/Energy	1122 kJ / 270 kcal
Matières grasses/Fett/Vetten/Grassi/Fat	22 g
dont acides gras saturés/davon gesättigte Fettsäuren/waarvan verzadigde vetzuren/di cui acidi grassi saturati/of which saturates	13 g
Glucides/Kohlenhydrate/Koolhydraten/Carboidrati/Carbohydrates	2,1 g
dont sucres/davon Zucker/waarvan suikers/di cui zuccheri/of which sugars	1,4 g
Protéines/Eiweiß/Eiwitten/Proteine/Protein	16 g
Sel/Salz/Zout/Sale/Salt	1,6 g

Poids net à l'emballage
Nettogewicht beim Verpacken
Nettogewicht bij verpakking
Peso netto al momento dell'imballo / Net weight at packing:



120g

Leggi il codice a barre con la app
Junker per le info di smaltimento

LOT: 21581403

06/08/23

Plus d'informations sur www.fromageries-etolle.com



FR 46-177-001 CE

Produced in France by: Société Fromagère de Loubrillac-249 route de Vailles, 46130 Loubrillac.