

Code 19

LE VEZELAY N°702317 Poids Net/Nettogewicht : □ x 6 : 720g (6x120g) ou □ x 12 : 1440g (12x120g)

Fromage de chèvre Fermier au **lait** cru entier fabriqué à la ferme puis affiné par la Société ALLARD 89100 SALIGNY.

A conserver entre +4°C et +8°C

N°de lot / A consommer de préférence avant le : voir petite étiquette

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch mit Rohmilch hergestellt

Mindestens 45% Fett i. Tr. – Enthält : **Milch**

Bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis : Siehe Etikett

Formaggio a pasta molle di **latte** caprino crudo.

Ingredienti : **latte**, sale, caglio, fermenti. 23% grasso totale.

Conservare tra +4 e +8°C. Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Fabbriato in Francia.

Destinataire :



45 x 12 mm

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Durchschnittliche

Nährwerte je / Valori nutrizionali medi per 100 g : Energie /

Energia : 1183 kJ – 285 kcal, Matières grasses / Fett / Grassi :

23g dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren /

di cui acidi grassi saturi : 15.5g, Glucides / Kohlenhydrate /

Carboidrati : 2.5g dont sucres / davon Zucker / di cui zuccheri :

1g, Protéines / Eiweiß / Proteine : 17g, Sel / Salz / Sale : 1.3g.