

Queso de pasta blanca de leche pasteurizada de cabra - 25% graso total
Ingredientes : leche de cabra, sal, fermentos, cuajo. Conservar entre 2 - 6°C.
Consumir preferentemente ante del : ver la etiqueta. Fabricado en Francia.
Formaggio molle con latte pastorizzato di capra - 25% grasso totale
Ingredienti : latte di capra, sale, fermenti, caglio. Conservare entre 2 - 6°C. Da
consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia.
Blod skimmelost fremstillet af pasteuriseret gedemaelk - 25% fedt
Ingredienser : past. gedemaelk, salt, maelkessyrekultur, ostelobe. Opbevares ved :
+2°C - +6°C. Mindst holdbar til : se etiket. Fremstillet i Frankrig
Soft cheese made from pasteurised goat's milk - 25% total fat
Ingredients : Goat's milk, salt, lactic starters, rennet. Keep refrigerated between
: 2 - 6°C. Best before : see label. Produced in France.



Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch, mit pasteurisierter Milch hergestellt - Mindestens
45% Fett i. Tr. Bei +2 bis +6°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis : Siehe Etikett.
Net weight : 42,3oz (2.7lb)

Manufacturer : POITOU CHEVRE - FR 79800 BOUGON