

# grès® d'alsace

Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Ingrédients :  
lait (origine : France), sel, présure, ferments. Feuille de fougère  
en décoration, ne pas consommer. Conserver entre +2°C et +8°C.  
À consommer de préférence avant le : voir dessus. Fabriqué en France.

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt, mit gewaschener Rinde.  
Mindestens 50% Fett i. Tr. Enthält Milch. Bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: Siehe oben.  
Farnblatt zur Dekoration, nicht zum Verzehr geeignet.

Queso de pasta blanda de leche cruda de vaca. Ingredientes: leche, sal, cuajo, fermentos. Hoja de  
helecho como decoración, no consumir. Conservar entre +2°C y +8°C. Consumir preferentemente antes del:  
ver arriba. Fabricado en Francia.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino crudo. Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti. Strato  
di felce in decorazione, non consumare. Conservare tra +2°C e +8°C. Da consumarsi preferibilmente entro il:  
vedere sopra. Fabbricato in Francia.

Mjukost tillverkad av opastöriserad komjölk. 50% fett i torrsubstans. Ingredienser: mjölk, salt, ostlöpe, jäsmadel.  
Ormbunksblad som dekorations, ätes ej. Kylvara: +2°C - +8°C. Bäst före: Se förpackning. Tillverkad i Frankrike.  
Soft cheese made from raw cow's milk. Min. 50% fat in dry matter. Ingredients: milk, salt, rennet, ferment. Fern leaf  
as decoration, do not consume. Keep refrigerated between +2°C and +8°C. Best before: see top. Produced in France.  
Miękki ser z surowego mleka krowiego. Zawartość tłuszczu w suchej masie min. 50%. Składniki : mleko krowie, sól,  
podpuszczka, kultury bakterii. Liść paproci jako dekoracja (nie spożywać). Przechowywać w lodówce od +2°C do  
+8°C. Najlepiej spożyc przed : data na opakowaniu. Wyprodukowano we Francji.

Fromi SAS, PLA 401, F-94619 Rungis Cedex

FR  
68.023.001  
CE



Poids net : Nettovikt:  
Nettogewicht: Net weight:  
Peso neto: Masa netto:  
Peso netto:

125g