

Le vigneron du marché Truffes blanche d'été (tuber aestivum) : 2.5%
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de vache (origine France). Ingr. : lait, sel, truffe blanche d'été 2.5% (tuber aestivum), arôme de truffes, présure, ferments (Lait). 26

% Mat grasse surpoids total. Käsezubereitung aus frz. Weichkäse mit Trüffelfüllung, mindestens 50% Fett i.Tr. Zutaten : WEICHKÄSE (pasteurisierte KUHMITCH, Salz, Starterkulturen, tierisches Lab), 2.5% Trüffelpasteurisierung (Sommertrüffel [Tuber aestivum Vitt.], Olivenöl mit Trüffelaroma. Kaas van koemelk met zacht zuivel en gewassen korst. Ingrediënten : melk, zout, witte zomertruffels, truffelmaken, stremsel, fermenten (Melk). 50% VG/DS droge stof/ + - 26% Vetgehalte in de kaas. Soft cheese made from

pasteurised cows milk. Ingredients : milk, white summer truffles, truffle flavor, salt, rennet, lactic ferments. Min. 50 %fat in dry matter. MAISON FISCHER, 7 rue de la grande cave, 68980 BEBLENHEIM, FRANCE
Nutrition declaration (7100g) : Energy / Energie : 365kcal/1480kJ Fat / Matières grasses/ Vetten/Fet : 26g of which saturates/dont acides gras saturés/Waarvan Verzadigde /etzuren/davon gesättigte Fettsäuren : 16.5g Carbohydrate /Glucides / Koolhydraten/Kohlenhydrate : 0.5g Sugar / sucres/ Waarvan suikers /Davon Zucker : 0g Protein /Protéines/ Eiwitten/Eiweiss : 21g Salt /sel/zout/Salz : 1.8g

Conserver entre +2° et +8°C

À consommer jusqu'au :

Bei +2°+8°C Zu Verbrauchen bis

Use by date:

28.08.23

N°LOT: 234251



3 337650 004056

