

Französischer Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.

Enthält Milch. Mindestens 72% Fett i. Tr.

Bei +4°C bis +8°C mindestens haltbar bis: Siehe Seite.

Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de vaca. Ingredientes: leche, nata, fermentos, sal, cuajo. Conservare entre +4°C y +8°C.

Consumir preferentemente antes del: ver el lado. Fabricado en Francia.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino pastorizzato. Ingredienti: latte, panna, fermenti, sale, caglio. Conservare tra +4°C e +8°C.

Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere il lato. Fabbricato in Francia.

Blød skimmelost fremstillet af pasteuriseret komælk. Ingredienser: mælk, fløde, mælkesyrekultur, salt, osteløbe. Opbevares ved +4°C - +8°C. Bedst før: se kant. Fremstillet i Frankrig.

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de vache. Ingrédients : lait (origine : France), crème, ferments, sel, présure. A conserver entre : +4°C et +8°C. Fabriqué en France.

Soft ripened cheese made from pasteurised cow's milk. Ingredients: milk, cream, cheese cultures, salt, rennet. KEEP REFRIGERATED between +4°C and +8°C (39.2°F and 46.4°F). Produced in France.

Fromagerie Lincet - 89100 Saligny - France

180g - 6.3 oz

Nutrition facts Servings: 6, **Serv. Size: 1 oz (28g).**

Amount Per Serving: **Calories 110**, **Total fat** 11g (14%DV), **Sat Fat** 8g (40%DV). **Trans fat** 0g, **Cholest.** 40mg (14% DV), **Sodium** 115mg (5% DV), **Total carb.** <1g (0% DV), **Fiber** 0g (0% DV), **Total Sugars** 0g (Incl 0g Added sugars, 0% DV), **Protein** 3g, **Vitamin D** 0mg (0% DV), **Calcium** 23mg (2% DV), **Iron** 0mg (0% DV), **Potassium** 32mg (1% DV).

FR
89.373.001
CE



FR

LE TRI
+ FACILE

FEUILLE
D'EMBALLAGE
+ ÉTUI



Séparez les éléments avant de trier