

Ermitage

Le Marcaire

(F) Fromage à pâte molle à croûte lavée au lait pasteurisé.
Ingédients : Lait, sel, ferments (dont lait), enzyme coagulante, colorant (croûte) : norbixine de rocou. Lait origine France. Produit soumis à dessiccation.

(DE) Französischer Weichkäse mit gewaschener Rinde aus pasteurisierter Milch, Rahmstufe.
Zutaten : Milch, Salz, Käsereikulturen (enthalten Milch), tierisches Lab, Farbstoff: Annatto Norbixin. Milch aus französischer Herkunft.

(NL) Gewassen korstkaas 50+.
Ingrediënten : gepasteuriseerde melk, zout, melkfermenten, dierlijk stremsel, kleurstof : annatto Norbixin. Melk van Franse herkomst.

A conserver à +8°C maximum / Bewaren bij maximum +8°C
 A consommer de préférence avant le : / Bei maximum +8°C
 mindestens haltbar bis : / Ten minste houdbaar tot :

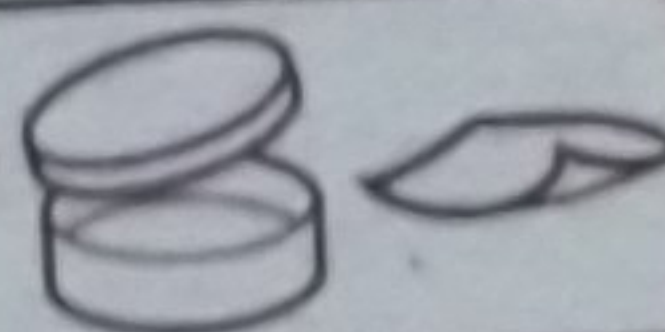
LOT: 1511908
25/08/2023

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Durchschnittliche Nährwerte pro / Gemiddelde waarden per: 100g.	
Énergie / Energie / Energie:	1356 kJ / 327 kcal
Matières grasses / Fett / Vetten:	27 g
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren:	19 g
Glucides / Kohlenhydrate / koolhydraten:	1,0 g
dont sucres / davon Zucker / waarvan suikers:	1,0 g
Protéines / Eiweiß / Eiwitten:	20 g
Sel / Salz / Zout:	1,4 g



FR

FOND DE BOITE
+ FEUILLE



***Votre repas-marcaire se compose de pommes de terre cuisinées dans du beurre, avec des lardons et des oignons, de pain, de fromage Le Marcaire et d'une part de tarte pour le dessert.**
Ihr Melkeressen besteht aus gekochten Kartoffeln mit Butter, Speck, Zwiebeln, Brot, Käse Le Marcaire und einem Stück Kuchen zur Nachspeise.
 Fabriqué dans les Vosges par Fromagerie de l'Ermitage - F - 88140 BULGNEVILLE.
 Hergestellt durch Fromagerie de l'Ermitage - F - 88140 BULGNEVILLE.
 Geproduceerd door: Fromagerie de l'Ermitage - F - 88140 BULGNEVILLE.

Poids net à l'emballage /
 Nettogewicht/ Netto Gewicht:

500g e



3 250554 156907

FR
88.079.001
CE
V3