

Bocage Tradition

DE-Französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit pasteurisierter Milch hergestellt. Mindestens 45% Fett i. Tr. Zutaten: pasteurisierte Milch, Salz, Labaustauschstoff, Käsekeimkultur, Milch aus Frankreich

EN-Soft ripened cheese made from pasteurized cow's milk. Produced in France ingredients: pasteurized cow's milk (France), salt, coagulating enzyme, ferments(milk)

FR-Camembert au lait pasteurisé. Origine France Ingrédients: Lait pasteurisé de vache(Origine France), sel, enzyme coagulante, ferments(dont lait).

Aufbewahren bei/keep refrigerated between/A conserver entre +4°C - +6°C

DE - mindestens haltbar bis:

EN - Best before:

FR - A consommer de préférence avant le:

Losnr:

Batch:

Lot:

24/12/2022

0000

Durchschnittliche Nährwertangaben/Nutritional declaration/Valeurs nutritionnelles

Je/For/Pour	100g	Nettogewicht:
Brennwert/Energy/Energie	1072kJ/258kcal	Net weight:
Fett/Fat/Matières grasses	20 g	Poids net:
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated/dont	16 g	
acides gras saturés		
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides	0.5 g	
Davon Zucker/Of which sugars/Dont sucres	< 0.5 g	
Eiweiss/Proteins/Protéines	19 g	
Salz/Salt/Sel	1.7 g	

250g

FR-61220 St Hilaire de Briouze



Gillot SAS



FROMI RUNGIS SAS
94619 Rungis CEDEX 1



00095296710

CAM PAST BOCAGE TRAD X6



(01)63267031070979(15)221224(10)0000

703793

Best Before: 24/12/2022 Batch : 0000

007097.06

DLIV: 13/11/22

pix001110 09/11/22 00:00

214623-0
SANS TRANS