

Chevalier Normand

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, anzyne coagulante, ferments(dont lait).

Aufbewahren bei/keep refrigerated between/A conserver entre +4°C - +8°C

DE - mindestens haltbar bis:

Losnr:

17/12/2022

EN - Best before:

Batch:

FR - A consommer de préférence avant le:

Lot:

0000

Durchschnittliche Nährwertangaben/Nutritional declaration/Valeurs nutritionnelles

Je/For/Pour	100g	Nettogewicht:	250g
Brennwert/Energy/Energie	1072kJ/258kcal	Net weight:	
Fett/Fat/Matières grasses	20 g	Poids net:	
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated/dont acides gras saturés	16 g	FR-61220 St Hilaire de Briouz	
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides	0.5 g	FR 61.402.001 CE Giliot SAS	
Davon Zucker/Of which sugars/Dont sucres	< 0.5 g		
Eiweiß/Proteins/Protéines	19 g		
Salz/Salt/Sel	1.7 g		



3 267031 070700