

## Petit Brie GILLOT BIO lait cru

DE-Französischer Weichkäse aus Bio-Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt.  
Mindestens 45% Fett i. Tr.; Zutaten: Bio-Kuhmilch (Rohmilch), Salz, Lab,  
Milchsäurebakterien.

EN-Soft cheese made from organic raw cow's milk. Produced in France Ingredients: organic  
raw cow's milk (France), salt, rennet, ferments (milk)

FR-Petit Brie au lait cru BIO. Origine France Ingrédients: Lait\* cru de vache (Origine France -  
Normandie), sel, présure animale, ferments (dont lait). \*issu de

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

DE - mindestens haltbar bis:

Losnr.

13/12/2022

EN - Best before:

Batch:

FR - À consommer de préférence avant le.

Lot.

0000

Durchschnittliche Nährwertangaben/Nutritional declaration/Valeurs nutritionnelles

|                                                                            |                |                               |       |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------|-------|
| Je/For/Pour                                                                | 100g           | Nettogewicht:                 | 1,0kg |
| Brennwert/Energy/Energie                                                   | 1163kJ/280kcal | Net weight:                   |       |
| Fett/Fat/Matières grasses                                                  | 22 g           | Poids net:                    |       |
| davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated/dont<br>acides gras saturés | 17 g           | FR-61220 St Hilaire de Briouz |       |
| Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides                                       | 0.5 g          |                               |       |
| Davon Zucker/Of which sugars/Dont sucres                                   | < 0.5 g        |                               |       |
| Eiweiss/Proteins/Protéines                                                 | 20 g           |                               |       |
| Salz/Salt/Sel                                                              | 1.5 g          |                               |       |

FR  
61.402.001  
CE  
Gillot SAS



3 267031 660017