

dimensions : 87 x 60 mm

grès® d'Alsace affiné au Kirsch

Französischer Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt, mit Kirschwasser verfeinert. Zutaten: **Milch**, Salz, Lab, **Käseerikulturen**, Kirschwasser (Spuren). Mindestens 50% Fett i. Tr. Farnblatt zur Dekoration, nicht zum Verzehr geeignet. Bei +2°C bis +8°C aufbewahren. Zu verbrauchen bis: Siehe oben. Im Elsass gereift.

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé affiné au Kirsch. Ingrédients : **lait** (origine : France), sel, présure, **ferments**, eau de vie de kirsch (traces). Feuille de fougère en décoration, ne pas consommer. Conserver entre +2°C et +8°C. À consommer jusqu'au : voir dessus. Affiné en Alsace.

Soft cheese made from pasteurised cow's milk, ripened with Kirsch. Ingredients: **milk**, salt, rennet, **ferments**, Cherry Brandy (traces). Fern leaf as decoration, do not consume. Keep refrigerated between +2°C and +8°C. Use by: see top. Matured in Alsace.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino pastorizzato, affinato con Kirsch. Ingredienti: **latte**, sale, caglio, **fermenti**, acquavite di ciliegia (tracce). Strato di felce in decorazione, non consumare. Conservare tra +2°C e +8°C. Da consumare entro: vedere l'etichetta. Affinato in Alsazia.

Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de vaca, cortega con Kirsch. Ingredientes: **leche**, sal, cuajo, **fermentos**, aguardiente de cereza (rastros). Hoja de helecho como decoración, no consumir. Conservar entre +2°C y +8°C. Fecha de caducidad: ver arriba. Refinado en Alsacia.

Blød skimmelost fremstillet af pasteuriseret komælk, modnet med Kirsch. Ingredienser: **mælk**, salt, osteløbe, **mælkesyrekultur**, brandy van kers (spor). Bregneblad som dekoration. Må ikke forbruge. Opbevares ved: +2°C - +8°C. Sidste anvendelsesdato: se ovenfor. Raffineret i Alsace.

GRÈS, PLA 401, F-94619 Rungis Cedex

FR
68.023.001
CE



125 g