Munster Géromé

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Ingrédients : lait, sel, présure, ferments.
A conserver entre +4°C et +8°C
A consommer jusqu'au : voir étiquette.

Poids net à l'emballage :
200 g

la réserve des Crémiers • PLA 401 / F-94619 Rungis

LA réserve DES CRÉMIERS · Depuis 1969 · SÉLECTION SUPÉRIEURE DE FROMAGES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt.
Mindestens 50% Fett i. Tr.
Bei +4°C bis +8°C aufbewaren.
Zu verbrauchen bis: Siehe Etikett.

Nettogewicht:
Net weight:
Peso netto:
Peso neto:
Nettovægt:
200g

Soft cheese m[illegible] from raw cow's milk.
Ingredients : m[illegible], rennet, ferments.
Keep refrigerated [illegible]en +4°C and +8°C.
Use by : see side. [illegible]uced in France.

Blød skimm[illegible] fremstillet af rå komælk.
Ingredienser : kom[illegible]alt, osteløbe, mælkesyrekultur.
Opbev[illegible]ed : +4°C/+8°C.
Sidste anvendelsesd[illegible] side. Fremstillet i Frankrig.

Queso de pasta blanda de leche cruda de vaca.
Ingredientes : leche, sal, cuajo, fermentos.
Conservar en frío entre +4°C y +8°C. Fecha de caducidad : ver el lado. Fabricado en Francia.

Déclaration nutritionnelle pour : / Nährwertdeklaration für: / Nutrition declaration for: / Información nutricional por: / Dichiarazione nutrizionale per: / Næringsdeklaration for:	100 g
Energie / Energy / Valor energético / Energia / Energi :	1480 kJ/365 kcal
Matières grasses / Fett / Fat / Grasas / Grassi / Fedt :	26 g
Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren / Of which saturates / De las cuales ácidos grasos saturados / Di cui acidi grassi saturi / Heraf mættede fedtsyrer :	16.5 g
Glucides / Kohlenhydrate / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Carboidrati / Kulhydrat :	0.5 g
Dont sucres / Davon Zucker / Of which sugars / De los cuales azúcares / Di cui zuccheri / Heraf sukkerarter :	0 g
Protéines / Eiweiß / Protein / Proteínas / Proteine / Protein :	21 g
Sel / Salz / Salt / Sal / Sale / Salt :	1.8 g

FR
68.023.001
CE

210
210
210 X 210
35
15
5