

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch, mit pasteurisierter Milch hergestellt. Mindestens 72% Fett i. Tr. Enthält : Milch. Nettogewicht / Mindestens haltbar bis : Siehe Etikett

Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de vaca.

Ingredientes : leche, crema, sal, cuajo, fermentos (leche). 35% graso total

Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Fabricado en Francia

Formaggio a pasta molle a base di latte vaccino pastorizzato.

Ingredienti : latte, crema, sale, caglio, fermenti (latte). 35% di materie grasse.

Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia.

Blød skimmelost fremstillet af pasteuriseret komælk

Ingredienser : mælk, fløde, salt, osteløbe, mælkesyrekultur (mælk)

35% fedt. Mindst holdbar til : se etiket. Fremstillet i Frankrig.

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de vache

Ingrédients : lait, crème, sel, présure, ferments (lait)

35% matière grasse/produit fini. A consommer

de préférence avant le : voir étiquette. Fabriqué en France.

Soft cheese made with pasteurised cow's milk

Ingredients : milk, cream, salt, rennet, ferments (lait).

35% total fat. Best before : see label.

Produced in France.

Nettogewicht :/ Peso neto :/ Peso netto : 1500g

Nettovaegt :/ Poids net :/ Net weight : (3x500g)

Bei +2 bis +7°C aufbewahren.

Conservar entre :/ Conservare tra :/ Opbevares ved :/

A conserver entre :/ Keep refrigerated between : +2 - +7°C.

FROMAGERS EN BOURGOGNE, F- 71350 VERDUN-SUR-LE-DOUBS

Fromi ART. 705189

Brillat Affiné coque 500g

Mindestens haltbar bis : DLC

FROMAGERS EN BOURGOGNE,

F-71350 VERDUN-SUR-LE-DOUBS