



ROUZAIRE
10 RUE DE LA MADELEINE
77220 TOURNAN EN BRIE - France

ETIQUETAGE

CODE ARTICLE : 313

PRODUIT : SPECIALITE TRUFFE ETE 180g FD DE BOITE

CLIENT : FROMI

LANGUE : FR/ANG/ALL

DLC : 35 jours départ



FR
77 470 002
CE

Spécialité à la TRUFFE ETE 2.5% 180g 705577

Französische Käsekomposition aus Weichkäse und Frischkäsezubereitung aus Mascarpone mit einer Trüffelpasturisierung, insgesamt mindestens 50% Fett i.Tr. Pasteurised soft ripened cheese with truffle Fromage à pâte molle au lait pasteurisé à la truffe d'été. Mindestens haltbar bis/ Use by: 11/08/2019

Nettogewicht Net weight: 0.180 kg 00

11/08/2019

Charge Nr. BATCH : 18022019

Bei 4 bis 8°C aufbewahren. Keep refrigerated between +4 +8°C.



Zutaten : WEICHKÄSE, SAHNE, MASCARPONE, Trüffel Tuber aestivum 2,5%, schwarze Trüffelaroma Ingredients: CHEESE, CREAM, MASCARPONE, truffle Tuber aestivum 2,5%, black truffle aroma

Durchschnitts-Nährwerte je Average nutritional values per 100g
Energie / Energy 1255 kJ / 303 kcal Fett / Fat 25g davon gesättigte
Säuren / of which saturated 17g Kohlenhydrate / Carbohydrate 0,3g
davon Zucker / of which sugars 0g Eiweiß / Protein 18g Salz / Salt

FROMI SAS - PLA 401 - 94619 RUNGIS
CEDEX

Spécialité à la TRUFFE ETE 2.5% 180g
705577

Französische Käsekomposition aus Weichkäse und Frischkäsezubereitung aus Mascarpone mit einer Trüffelpasturisierung, insgesamt mindestens 50% Fett i.Tr. Pasteurised soft ripened cheese with truffle Fromage à pâte molle au lait pasteurisé à la truffe d'été. Mindestens haltbar bis/ Use by: 11/08/2019

Charge Nr./BATCH/LOT : 18022019

Anzahl. UNITS. Nb Pieces.

Bei 4 bis 8°C aufbewahren. Keep refrigerated between +4 +8°C. A conserver entre +4 +8°C.

Nettogewicht/ Net weight/ Poids net 1.440 Kg

FR
77 470 002
CE



(01)83423960003134(17)190811(3103)001440(10)18022019

FROMI SAS - PLA 401 - 94619 RUNGIS CEDEX