



705659 St Felicien Gres Gd Affinage

FROMAGERIES DES TERROIRS DU SUD Les Loyes, , F 38680 Saint-Just-de-Claix

Weichkäse aus Kuhmilch. Erhitzung auf eine Temperatur niedriger als Pasteurisierungstemperatur - Enthält: MILCH. Mindestens 50,00%. Fett i.Tr. Bei 2°C bis 6°C aufbewahren. Nettogewicht / Mindestens haltbar bis : Siehe Etikett.

Soft cheese made from thermized cow's milk. Temperature lower than pasteurization. - Contain: MILK. Fat : 27,00%. Keep refrigerated between 2°C and 6°C . Net weight / Best Before : see label.

Fromage pâte molle au lait thermisé de vache. Température inférieure à la pasteurisation. - Contient: LAIT. Matières grasses : 27,00%. A conserver entre 2°C et 6°C . Poids net / A consommer de preference avant le : voir etiquette.

Queso de pasta blanda de leche termizada de vaca. Temperatura más baja que la pasteurización. - Contiene: LECHE. Grasas : 27,00%. Conservar entre 2°C y 6°C . Peso neto / Consumir preferentemente antes del : consulte la etiqueta.

Formaggio a pasta molle di latte termizzato di vaccino. Temperatura inferiore a pastorizzazione. - Contiene: LATTE. Grassi : 27,00%. Conservare tra 2°C e 6°C . Peso netto / Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere sulla confezione.

Blød skimmelost fremstillet af termiseret komælk. Temperaturen lavere end pasteurisering. - Indeholder: MÆLK. Fedt : 27,00%. Opbevares ved 2°C og 6°C . Nettovægt / Bedst før : se etiket.