

FR Camembert au lait microfiltré affiné au Calvados. Ingrédients : lait de vache microfiltré, Chapelure 6,4% (blé, sel, levure), sel, Calvados 1,2%, ferments, présure. Origine du lait : France. À conserver à +6°C maximum. À consommer de préférence avant le : voir sur le côté.

FR Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mit mikrofiltrierter Milch hergestellt. Mit Calvados verfeinert. Zutaten: Weichkäse (Milch), Paniermehl 6,4% (Weizenmehl (Gluten), Salz, Hefe), Calvados 1,2%. Mindestens 45% Fett i. Tr. Herkunft der Milch : Frankreich. Bei max +6°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis: Siehe Seite.

FR Microfiltered Camembert matured with Calvados. Ingredients: microfiltered cows' milk, Bread crumbs 6,4% (wheat, salt, yeast), salt, Calvados 1,2%, starters, rennet. Origin of milk : France. Keep refrigerated at +6°C maximum. Best before : see side.

FR Gemicrofiltreerde camembert met calvados geaffineerd. Bestendeel: gemicrofiltreerde koemelk, Paneermeel 6,4%, (tarwebloem, zout, geist), zout, Calvados 1,2%, fermenten, stremsel. Herkomst van de melk : Frankrijk. Te bewaren aan +6°C maximum. Ten minste houdbaar tot: zie zijkant.

Valeurs nutritionnelles pour / Nutritional values for / Nährwertdeklaration für / Voeding waarden voor: 100 g

Énergie / Energy / Energie / Energie 1183 kJ / 285 kcal

Matières grasses / Fat / Fett / Vetten 21 g

Dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren 14 g

Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Koolhydraten 2,7g

Dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers 2,7g

Protéines / Protein / Eiweiß / Eiwitten 20 g

Sel / Salt / Salz / Zout 1,7 g



3 254550 032609

FR
14.342.001
CE

Poids net :
Net weight:
Nettogewicht:



250 g e

COOPÉRATIVE ISIGNY SAINTE-MÈRE - 14230 ISIGNY-SUR-MER - FRANCE