

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch

Erhitzung auf eine Temperatur niedriger als

Pasteurisierungstemperatur. Zutaten : Weichkäse (**Milch**),

Farbstoff : E160bii. Mindestens 45% Fett i. Tr. Bei +4 bis +8°C aufbewahren.

Queso de pasta blanda de leche termizado de vaca. Temperatura más baja que la pasteurización. Ingredientes : **leche**, sal, cuajo, **fermentos**,

colorante : E160bii. 18% graso total. Conservar entre 4-8°C. . Fabricado en Francia.

Formaggio a pasta molle di latte vaccino termizzato. Temperatura inferiore a pastorizzazione. Ingredienti :

latte, sale, caglio, **fermenti**, colorante: E160bii. 18% grasso totale. Conservare tra 4-8°C. Fabbriato in Francia.

Blød skimmelost fremstillet af termiseret komælk. Temperaturen lavere end pasteurisering.

Ingredienser : **mælk**, salt, osteløbe, **mælkesyre**kultur, farvestof : E160bii.

Opbevares ved +4°C +8°C. 18% fedt. Fremstillet i Frankrig.

Soft cheese made from thermised cow's milk. Temperature lower than pasteurization.

Ingredients : **milk**, salt, rennet, **fements**, colouring agent : annatto extract. 18% total fat.

Keep refrigerated between 4-8°C. Produced in France.

Nettogewicht:/ Net weight:/ Peso neto:/Peso netto:/ Nettovægt : **200g.**

Mindestens haltbar bis /Consumir preferentemente antes del / Da consumarsi preferibilmente entro il / Mindst holdbar til / Best before :

FROMAGERIE SCHERTENLEIB, F-52140 Saulxures

à consommer jusqu'au

09.08.2023

•LOT 23.171