

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch.

Erhitzung auf eine Temperatur niedriger als
Pasteurisierungstemperatur. Zutaten: Weichkäse (**Milch**), Farbstoff: E160b,

Champagner-Trester 0,01 % (**Sulfite**). Mindestens 50% 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 (**leche**), colorante: E160b,
orujo de Champán 0,01 % (**sulfitos**). 22% 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 (**latte**), colorante: E160b, marc di Champagne 0,01 % (**sulfiti**).
22% 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: E160b, marc af Champagne 0,01 % (**sulfitter**).
22% fedt. Opbevares ved +4°C +8°C. Fremstillet i Frankrig.

Soft cheese made from thermised cow's milk. Temperature lower than pasteurization. Ingredients: **milk**, salt,
rennet, ferments (**milk**), colouring agent: annatto extract, champagne marc 0,01 % (**sulphites**). 22% total fat.

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

Nettogewicht:/ Net weight:/ Peso neto:/Peso netto:/ Nettovægt: **180g**

Nährwertdeklaration für 100g: Energy: 1130 kJ / 272 kcal - Fett: 22g - Davon gesättigte
Fettsäuren: 15 g - Kohlenhydrate: 1.5 g - Davon Zucker: <0.5 g - Eiweiß: 15 g - Salz: 2 g.

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

FROMAGERIE SCHERTENLEIB, F-52140 Saulxures

lait français
à consommer