

Chaource AOP

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch - Erhitzung auf eine Temperatur niedriger als Pasteurisierungstemperatur. Mindestens 48% Fett i. Tr.

Soft cheese made from thermised cow's milk - Temperature lower than pasteurization. Keep refrigerated between +4°C - +8°C.

Blod skimmelost fremstillet af termiseret kornmelk - Temperaturen lavere end pasteurisering. Opbevares ved: +4-+8°C.

- Bei 4°C bis 8°C mindestens haltbar bis:
- Best Before:
- Bedst før:

Zone non libre



- 2170 -

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte je / Näringsdeklaration pr.: 100g - Energie / Energy / Energ: 1120 kJ / 270 kcal
- Måttas grässa / Fat / Fett: 22 g - dont acides gras saturés / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren / Fett: 15,8 g - Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Lohhydrat: 1 g - dont sucres / of which sugars / davon Zucker / Nordtucker: 0,5 g - Protéines / protein / Eiweiß: 17 g - Sel / salt / Salz: 2 g.



FR
PAPIER
D'EMBALLAGE
& ÉTIQUETTES

250g

Fabrique par la Nouvelle Fromagerie de Voules
10 260 Voules - France