

Livarot AOP

Französischer Weichkäse mit Kuhmilch hergestellt. Erhitzung auf eine temperatur niedriger als Pasteurisierungstemperatur. Zutaten:

Kuhmilch, Salz, **Milchsäurebakterien**, Lab, Farbstoff: Annatto Norbixin. Mindestens 40% Fett i.Tr. / Soft ripened cheese made with thermized cow's milk. Temperature lower than pasteurization. Ingredients: **Milk**, salt, **ferments**, rennet, Coloring: Annatto Norbixin.

Durchschnittliche Nährwerte je Typical values per	100g
Energie / Energy	1222 kJ 294 kcal
Fett / Fat	22g
davon gesättigte Fettsäuren of which saturates	14g
Kohlenhydrate / Carbohydrate	<0,5g
davon Zucker of which sugars	<0,5g
Eiweiß / Protein	24g
Salz / Salt	1,6g

Bei +4°C bis +8°C
mindestens haltbar bis /
Best Before : 00/00/00

Los / Batch: 000000LI0

Keep refrigerated between
+4°C and +8°C

Nettogewicht in verpackung/
Net weight at packing:

XXXg



Hergestellt von / Manufactured
by: Fromagerie de Livarot, 14140
Livarot-Pays-d'Auge

