

FR
33.001
CE

Kg

Französischer Frischkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt. Zutaten :
Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien. Mindestens 45% Fett i. Tr.
Nettogewicht / Bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis : Siehe Etikett.
Queso fresco de leche pasteurizada de cabra. Ingredientes : Latte, sale.
cuajo, fermentos. 20% graso total. Conservar entre 2-8°C. Peso neto / Consumir
preferentemente antes del : ver la etiqueta. Fabricado en Francia.
Formaggio fresco con latte pastorizzato di capra. 20% grasso totale. Ingredienti :
Leche, sale, caglio, fermenti. Conservare tra 2-8°C. Peso netto / Da consumarsi
preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia.
Friskost fremstillet af pasteuriseret gedemaelt. Ingredienser : Mælk.
salt, osteløbe, mælkesyrekultur. Opbevares ved: +2-+8°C. **4**
20% fedt. Nettovaegt / Bedst før : se etiket. Fremstillet i Frankrig.
Soft cheese made from pasteurised goat's milk. Ingredients: Milk.
salt, rennet, starters. 20% total fat. KEEP REFRIGERATED between 2-8°C.
Net Weight / Best before : see original label. Produced in France.
Verse geitenkaas. Ingrediënten: gepasteuriseerde geitenmelk.
zout, fermenten, stremsel. 20% Absoluut VG. Koel Bewaren tussen +2° en +8°C
Opnemend ten minste houdbaar tot zie vermelding. Gemaakt in Frankrijk