

Französischer Frischkäse mit Kräutermantel, aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt. Zutaten : Milch, Salz, Kräuter, 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 : Leche, sal, hierbas, 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 : latte, sale, erbe, caglio, fermenti. Conservare tra 2-8°C. Peso netto / Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia. Ingrédients : Lait de chèvre pasteurisé, sel, herbes aromatiques, présure, ferments. MG/PF = 20%. Friskost fremstillet af pasteuriseret gedemaelk. Ingredienser : Maelk, salt, urter, osteløbe, maelkesyrekultur. Opbevares ved : +2- +8°C. 20% fedt. Nettovægt / Bedst før : se etiket. Fremstillet i Frankrig. Soft cheese made from pasteurised goat's milk. Ingredients : Milk, salt, herbs, rennet, starters. 20% total fat. KEEP REFRIGERATED between +2 and +8°C. Net weight / Best before : see original label. Produced in France.