

**BUCHE
DE CHEVRE** - Affinée -

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre.

À conserver entre +2°C et +8°C.

À consommer de préférence avant le : voir carton.

Weichkäse mit pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt.

Bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: Siehe Karton.

Soft ripened cheese made from pasteurised goat's milk.

Keep refrigerated between +2°C and +8°C. Best before: see box.

Formaggio a pasta molle di latte caprino pastorizzato.

Conservare tra +2°C e +8°C.

Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta sulla confezione.

Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de cabra.

Conservar entre +2°C y +8°C.

Consumir preferentemente antes del : ver en la caja.

Nettogewicht bei Verpackung/Poids net à l'emballage/Net weight
at packing time/Peso netto al envasar/Peso netto al imballaggio

1kg