

Französischer weickkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.
 Mindestens 45% Fett i. Tr. Zutaten : MILCH, Salz, Lab, Käsereikulturen,
 Champagner, Muskat. Bei 4°C - 6° mindestens haltbar bis: siehe unten. /
 Soft cheese made from pasteurised cow's milk. Ingredients:
 MILK, salt, rennet, ferments, Champagne, Muscat.
 Best before: see below. Produced in France. /
 Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de vache.
 Ingrédients: LAIT (France), sel, présure, ferments,
 Champagne, muscade. A consommer de préférence avant le
 : voir ci-dessous. Keep refrigerated between: /
 à conserver entre: 4°C-7°C: / Nettogewicht: / Net weight: / Poids net: 240g

Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration -
 Nutrition declaration - Información nutricional -
 Dichiarazione nutrizionale (/100g)

Energie-Energy 1126kJ / 271 kcal
 valor energético -Energia (KJ/Kcal)

Matières grasses-Fett-Fat 21g
 Grasas-Grassi (g)

Acides Gras Saturés-davon gesättigte Fettsäuren -
 of which saturates- de la cuales acidos grasos
 saturados - di cui acidi grassi saturi (g) 14,7g

Glucides-Kohlenhydrate-carbohydrate- 0,5g
 Hidratos de carbono-Carboidrati (g)

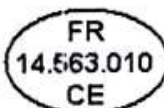
dont Sucres-davon zucker-of which 0,5g
 sugars-De los cuales azucares (g)

Protéines-Eiweiss-Protein-Proteinas (g) 20g

Sel-Salz-salt-sal-sale (g) 1,5g

A consommer de
 préférence avant le

Camembert Champagne
 Fabriqué en France



Affinia Lectum
 Route Nationale 175
 14130 St Benoît d'Hébertot

