



POIDS NET : 500 g e



## Fromage blanc nature



FRAIS ET ONCTUEUX

FR - Fromage blanc à 0 % de matière grasse. Contient plus de 85 % d'humidité.  
**Ingrédients :** Lait\* pasteurisé, ferments lactiques. \* Origine : France. À conserver entre + 2 °C et + 6 °C. À consommer jusqu'au : voir sur le dessus de l'emballage. À consommer dans les 3 jours après ouverture. **DE - Frischkäse, Magerstufe.**  
**Zutaten :** Pasteurisierte Milch\*  
**Startkulturen.** \* Herkunft: Frankreich. Gekühlt bei max. +8°C aufbewahren. Haltbar bis: siehe Packungsobenseite. Geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

POIDS NET / NETTOGEWICHT: 500 g e

FABRIQUÉ EN ALSACE  
 COOPÉRATIVE ALSACE LAIT  
 B.P. 140 - 67723 HOERDT CEDEX  
 WWW.ALSACE-LAIT.COM

**PENSEZ AU TRI !**  
 ENSEMBLE RÉDUISONS  
 L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL  
 DES EMBALLAGES

POT,  
 COUVERCLE  
 et OPERCULE  
 PLASTIQUE



FR 67-205-001 CE



POIDS NET : 500 g e



## Fromage blanc nature



FRAIS ET ONCTUEUX

C'est grâce à la complicité de près de 250 producteurs locaux que la Coopérative Alsace Lait offre des produits aussi authentiques que gourmands.

Astuce gourmande :  
 Donnez quelques tours de cuillère à votre fromage blanc avant de le déguster. Il sera encore plus lisse et onctueux. Ce fromage blanc est un délice de fraîcheur.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte	Pour / je 100 g
Énergie / Energie	206 kJ / 48 kcal
Matières grasses / Fett dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren	<0,5 g 0,2 g
Glucides / Kohlenhydrate dont sucres / davon Zucker	5,3 g 5,3 g
Protéines / Eiweiß	6,8 g
Sel* / Salz**	0,09 g

\* SEL EXCLUSIVEMENT DU À LA PRÉSENCE NATURELLE DE SODIUM.  
 \*\* DER SALZGEBALT IST AUSSCHLIEßLICH AUF DIE ANWESENHEIT NATÜRLICH VORKOMMENDER NÄTRIUMS ZURÜCKZUFÜHREN.

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

miller GRAPHICS GROUP				00336461-001-001	
Client : Alsace lait		Intitulé CDE : FB 0% AL Pot Ø115 500g PP blanc			
N° CDE : 05/0725/631 - BAT -		<b>BAT 1</b> <b>08/07/2020 - CL</b>			
Ft en mm : 298 x 66		Linéature en lpi : 120		Echelle : 100%	
Sens Impression : Cello-Email		<p>Accord Bat :</p> <p>Sans Modification <input type="checkbox"/></p> <p>Avec Modification <input type="checkbox"/></p> <p>Signature :</p>			
<p>196C 106.38 cm' (54.09%)</p> <p>453C 2.13 cm' (1.08%)</p> <p>1797C 3.44 cm' (1.75%)</p> <p>7481C 1.22 cm' (0.62%)</p> <p>280C 17.02 cm' (8.65%)</p> <p>K 1.23 cm' (0.63%)</p>		<p>PLAN</p>			
<p>Ce Bon à Tirer permet le contrôle du visuel (positionnement des tracés et lecture des textes). Pour les teintes Pantone®, se référer au nuancier correspondant, celles-ci pouvant légèrement différer sur cette épreuve. <b>Le retour de ce B.A.T. signé conditionne le respect du délai de fabrication.</b></p>					



Nous nous permettons d'attirer votre attention sur la nécessité de vérifier attentivement la conformité de ce document (fautes d'orthographe, erreurs de numérotation, positionnement de l'impression...), car après acceptation de celui-ci nous ne pouvons être tenus pour responsables d'éventuelles erreurs. Attention : des frais supplémentaires seront facturés en cas de modifications.