

SABLÉ DE WISSANT

Fromage à pâte molle

Ingrédient : **Lait de vache pasteurisé**(origine France),
chapelure (gluten, lait 2.25 %), sel, **ferments lactiques**,
présure, **conservateur E1105 lysozyme(œuf)** , colorant
naturel de surface (E160b(ii)), **bière**.

A conserver entre +4°C et +6°C

A consommer de préférence : voir sur l'emballage

Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Rinde mit
"Bière blanche de Wissant" affinert. Mindestens 52% Fett i. Tr.

Zutaten: **Milch**, **Paniermehl** (2.25%)(**Milch**, **Gluten**),
Salz, **Käsereikulturen**, Lab, **Konservierungsstoff: E1105 (Ei)**,
Farbstoff: E160b(ii), **Bière "blanche de Wissant"**
(<0.1%)(**Gluten**).

Bei +4°C bis +6°C / mindestens haltbar bis: Siehe Etikett.

Soft cheese made from pasteurized cow's milk, refined with "Bière
blanche de Wissant"

Ingredients : **milk**, **breadcrumbs (2.25%) (milk gluten)**, salt, **ferments**,
rennet, **preservative E1105 (egg)**, coloring agent: E160b(ii), **beer**
(<0.1%- **Gluten**)

Keep refrigerated between +4°C and +6°C Best before: see label

Valeurs nutritionnelles /Nährwertdeklaration /Nutrition facts (/ 100 g)	
Energie / Energy	1459 Kj / 352 Kcal
Matières grasses / fett / fat	29 g
Dont acides gras saturés/davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates	22 g
Glucides/Kohlenhydrate/Carbohydrate	1,8 g
Dont sucres/davon Zucker/of which sugars	< 0,5 g
Protéines/Eiweiß/protein	21g
Sel/Salz/salt	1,5g

400g

29% MG

sur produit fini / total fat

Fromagerie Sainte Godeleine
62720 Wierre - Effroy

