

120 mm



Fromagerie Picandine

Chèvre Multirecettes

Fromage de chèvre au lait pasteurisé

Französischer Weichkäse mit pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt

FR Ingrédients : lait* pasteurisé de chèvre, protéines de lait de chèvre, sel, ferments lactiques et flore d'affinage, présure. *Origine : France.

DE Zutaten : Ziegenmilch*, Ziegenmilchcheiweißerzeugnis, Salz, Kulturen, Lab. *Herkunft : Frankreich. Mindestens 45% Fett i. Tr.

Poids net à l'emballage / Nettogewicht beim Abpacken :

450g (18 fromages) (18 Käse)

FR
24.372.001
CE

Suggestion de présentation / Serviervorschlag



Séparez les éléments avant de trier

À conserver entre +0°C et +7°C / Bei +0°C bis +7°C aufbewahren.

Fabriqué par/ Hergestellt von: SAS Picandine -

LA BORIE - 24110 SAINT ASTIER - FRANCE

À consommer de préférence avant le / Mindestens haltbar bis:

EM250208 V4

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G /
NÄHRWERTINFORMATIONEN FÜR 100G

Energie/ Energie	1215kJ (292kcal)
Matières grasses/ Fett	22,7g
dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren	16,1g
Glucides/ Kohlenhydrate	3,6g
dont sucres/ davon Zucker	1,7g
Protéines/ Eiweiß	18,6g
Sel/ Salz	1,3g

Conseils d'utilisation :

En apéritif :

positionner en dés.

En entrée froide :

saupoudrer des petits

dés sur une salade

composée.

En fromage :

tel quel sur son plateau.

Chèvre
multirecettes



85 mm