

712302 CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP

XAVIER DAVID A conserver entre +2 et +6°C Zwischen +2 und +6°C aufbewahren

Fromage à pâte molle, au lait cru de chèvre
fabriqué et affiné par Romain Dubois - 18300
Saint-Satur. Ingrédients : Lait, sel, présure,
ferments.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch, mit
Rohmilch hergestellt. Mindestens 50% Fett i.
Tr.

A consommer jusqu'au :
Zu verbrauchen bis :



Déclaration nutritionnelle pour 100 g /
Nährwertdeklaration pro 100 g :

Energie / Energie : 1336 kJ / 322 kcal

Matière Grasse / Fett : 27 g

dont Acides Gras Saturés : 16 g
davon gesättigte Fettsäuren :

Glucides / Kohlenhydrate : 2 g

dont Sucre / davon Zucker : 1,25 g

Protéines / Eiweiß : 20 g

Sel / Salz : 1 g

Poids net :

Nettogewicht :

0,060kg

FR
63.113.081
CE



Lot / Los :
205