

4214 - 712311 SAINT NECTAIRE LAITIER AOP

Xavier DAVID

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

Fromage à pâte pressée au lait pasteurisé de vache
fabriqué et affiné par S.F.T- 63690 Tauves.

Ingrédients: Lait, sel, ferments (dont Lait), présure.
Französischer halbfester Schnittkäse, mit
pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Mindestens 50%
Fett i. Tr

Déclaration nutritionnelle pour 100g/
Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie / Energie :	1420 kJ/	340 kcal
Matières grasses / Fett :		27 g
Dont Acides Gras Saturés : davon gesättigte Fettsäuren :		18 g
Glucides / Kohlenhydrate :	<	2 g
Dont Sucres / davon Zucker :	<	1 g
Protéines / Eiweiß :		23 g
Sel/ Salz :		1,8 g

A consommer jusqu'au : 17.03.24
Zu verbrauchen bis :

Lot / Los : 5011091

Poids net : 0,210kg
Nettogewicht:

