

4216 - 712313 SELLES SUR CHER AOP

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

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre
fabriqué et affiné par Fie Jacquin - 36600 La
Vernelle. Ingrédients: Lait, sel, ferments (dont
lait), présure, colorant: charbon végétal.
Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch, mit
Rohmilch hergestellt. Zutaten: Ziegenmilch, Salz,
Lab **Käsereikulturen**. Farbstoff: Pflanzenkohle.
Mindestens 50% Fett i. Tr



Déclaration nutritionnelle pour 100g/
Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie / Energie : 1278 kJ/ 300

Matières grasses / Fett :

Dont Acides Gras Saturés :
davon gesättigte Fettsäuren :

Glucides / Kohlenhydrate :

Dont Sucres / davon Zucker : <

Protéines / Eiweiß :

Sel / Salz :

A consommer jusqu'au : 02
Zu verbrauchen bis :

Lot / Los : 316

Poids net : 0,1

Nettogewicht:

