

FROMAGERIE P. JACQUIN & FILS

36600 LA VERNELLE

6265801

Buche kg Mon Sire Nature

Fromage de chèvre à pâte molle

A conserver entre +2°C et +8°C

N° lot / Batch n° :

J40370185

A consommer de préférence avant le :

07/05/2024



(01)13292797132383(15)240507(10)J40370185

Poids net / Net weight :

1,0000

Kg

037063 - UE

CODE ART. FROM :

713238

C 10



Französischer Frischkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt. Zutaten : Milch, Salz, Lab, Milchsäurebakterien. Mindestens 45% Fett i. Tr. Nettogewicht / Bei +2 bis +8°C mindestens haltbar bis : Siehe Etikett. Queso fresco de leche pasteurizada de cabra. Ingredientes : Latte, sal, cuajo, fermentos. 20% graso total. Conservar entre 2-8°C. Peso neto / Consumir preferentemente antes del : ver la etiqueta. Fabricado en Francia. Formaggio fresco con latte pastorizzato di capra. 20% grasso totale. Ingredienti : Leche, sale, caglio, fermenti. Conservare tra 2-8°C. Peso netto / Da consumarsi preferibilmente entro il : vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia. Friskost fremstillet af pasteuriseret gedemælk. Ingredienser : Mælk, salt, osteløbe, mælkesyrekultur. Opbevares ved: +2-+8°C. 20% fedt. Nettovegt / Bedst før : se etiket. Fremstillet i Frankrig. Soft cheese made from pasteurised goat's milk. Ingredients: Milk, salt, rennet, starters. 20% total fat. KEEP REFRIGERATED between 2-8°C. Net Weight / Best before : see original label. Produced in France. Verse geitenkaas. Ingrediënten: gepasteuriseerde geitenmelk, zout, fermenten, stremsel. 20% Absoluut VG. Koel Bewaren tussen +2° en +8°C Ongeopend ten minste houdbaar tot zie verpakking. Geproduceerd in Frankrijk.