

PICOLIN

FR Fromage à pâte molle au lait (Origine : France)
pasteurisé de chèvre. A consommer de préférence avant le : voir
sur le côté de la boîte. Conserver entre +0°C et +7°C. DE Französischer
Weichkäse mit pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt. Bei +0°C bis +7°C
mindestens haltbar bis: Siehe Seite. Mindestens 45% Fett i.Tr. ES Queso de pasta
blanda de leche pasteurizada de cabra. Consumir preferentemente antes del: ver al lado.
Conservare entre +0°C y +7°C. IT Formaggio di latte caprino pastorizzato a pasta molle.
Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere lato. Conservare tra +0°C e +7°C.

Valeur nutritionnelle pour / Nährwertdeklaration für / Información Nutricional por / Dichiarazione nutrizionale per	100g
Energie / Energie / Valor Energético / Energia	1196 kJ / 288 kcal
Matières grasses / Fett / Grasas / Grassi	23 g
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	
de las cuales ácido grasos saturados/di cui Acidi Grassi Saturi	17 g
Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / Carboidrati	1,3 g
dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares / di cui Zuccheri	1,3 g
Protéines / Eiweiß / Proteínas / Proteine	19 g
Sel / Salz / Sal / Sale	1,5 g

Poids net à l'emballage / Nettogewicht beim Abpacken:
Peso neto al empacar / Peso netto all'imballaggio:

160g



3 305510 221806



Fabriqué par /

Hergestellt von /

Fabricado por /

Prodotto da:

PICANDINE SAS ZI La Borne - 24100 SAINT-LÉGER - FRANCE