

BOCAGE TRADITION

DE-Französischer Weichkäse aus Kuhmilch mit pasteurisierter Milch hergestellt. Mindestens 45% Fett i. Tr. Zutaten: pasteurisierte Milch, Salz, Gerinnungsenzym, Milchsäurebakterien. Milch aus Frankreich

EN-Soft ripened cheese made from pasteurized cow's milk. Produced in France. Ingredients: pasteurized cow's milk (France), salt, coagulating enzyme, ferments (milk)

NO-Myk ost laget av pasteurisert kumelk. F. i. T. 45%. Produsert i Frankrike. Ingredienser: Pasteurized kumelk (opprinnelse Frankrike, salt, koagulerende enzym, Melkesyrebakterier(melk))

Aufbewahren bei/keep refrigerated between/Kjøleware mellom +4°C - +8°C

DE - mindestens haltbar bis:

EN - Best before:

NO - Best før:

Losnr.

Batch:

Lot:

12/01/2023

0000

Durchschnittliche Nährwertangaben/Nutritional declaration/Næringsinnhold

Je/For/For

100g

Nettogewicht.

Brennwert/Energy/Energi

1072kJ/258kcal

Net weight:

Fett/Fat/Fett

20 g

Nettovekt:

davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated/hvorav mettede fettsyrer

16 g

FR-61220 St Hilaire de Briouz

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Karbohydrater

0.5 g

Davon Zucker/Of which sugars/hvorav sukkerarter

< 0.5 g

Eiweiß/Proteins/Protein

19 g

Salz/Salt/Salt

1.7 g

1,0kg

FR
61 402.001
CE
Gillot SAS



3 267031 098100