

BOCAGE TRADITION

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

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

FR-Petit Camembert au lait pasteurisé. Origine France Ingrédients: Lait pasteurisé de
vache (Origine France), sel, enzyme coagulante, ferments (dont lait)

Aufbewahren bei/keep refrigerated between/A conserver entre +4°C - +6°C

DE - mindestens haltbar bis:

Lotnr: 09/12/2022

EN - Best before:

Batch: 0000

FR - A consommer de préférence avant le:

Lot:

Durchschnittliche Nährwertangaben/Nutritional declaration/Valeurs nutritionnelles

Jel/Fat/Pour	100g	Nettogewicht:	150g
Brennwert/Energie/Energie	1072kJ/258kcal	Net weight:	
Fett/Fat/Matières grasses	20 g	Poids net:	
davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated/dont acides gras saturés	16 g		
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides	0.5 g	FR-81220 St Hilaire de Briouze	
Davon Zucker/Of which sugars/Dont sucres	< 0.5 g		
Eiweiß/Proteins/Protéines	19 g		
Salz/Salt/Sel	1.7 g		



GILLOT

FROMI RUNGIS SAS
94619 Rungis CEDEX 1



00095298707

PT CAM PAST BOCAGE TRAD X6



(01)63267031330004(15)221209(10)0000

785705

Best Before: 09/12/2022 Batch : 0000

033000.06

DLIV: 13/11/22

plx001110 09/11/22 00:00

214623-0
SANS TRANS