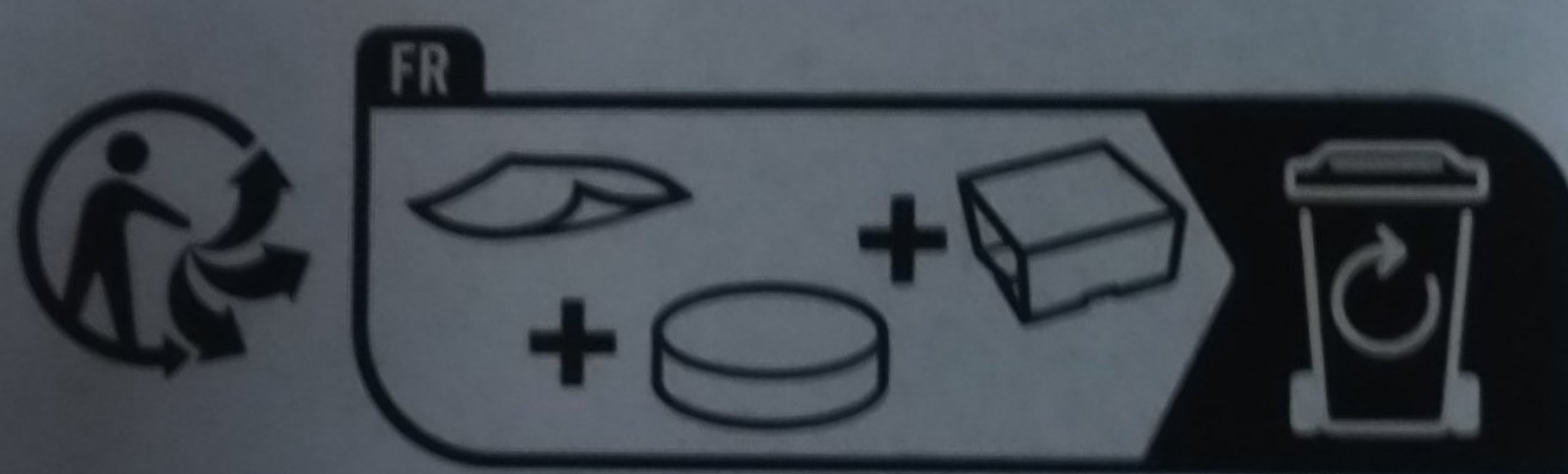


Käsezubereitung aus Weichkäse mit Trüffel nach
französischer Herstellungsart, 55% Fett i. Tr. Zutaten:
pasteurisierte Kuhmilch, Sommertrüffel 2%, , Salz, Trüffleextrakt,
Milchsäurebakterien, natürliches Aroma, Labaustauschstoff. Milch
aus Frankreich, Trüffel aus Italien. Für Vegetarier geeignet. Bei max
+7°C mindestens haltbar bis: siehe Seite. Durch natürliche Reifung
laktosefrei. Laktosegehalt unter 0,1g/100g

www.fromagerie-milleret.com

Fromagerie Milleret, 10 Route de Choye, 70700 Charcenne, France



POIDS NET
NETTOGEWICHT
PESO NETO

135g

FR
70.130.001
CE

Valeurs nutritionnelles - Voedingswaarden - Nährwerte - Información nutricional

POUR / PER PRO / POR 100g	ENERGIE / BRENNWERT / VALOR ENERGÉTICO	1403 kJ 339 kcal
	MATIÈRE GRASSE / VETTEN / FETT / GRASAS	29 g
	DONT ACIDES GRAS SATURÉS / WAARVAN VERZADIGDE / DAVON GESATTIGTE FETTSÄUREN / DE LAS CUALES SATURADAS	20 g
	GLUCIDES / KOOLHYDRATEN / KOHLENHYDRATE / HIDRATOS DE CARBONO	1 g
	DONT SUCRES / WAARVAN SUIKERS / DAVON ZUCKER / DE LOS CUALES AZÚCARES	<0,2 g
	PROTEINES / EIWITTEN / EIWEISS / PROTEÍNAS	17 g
	SEL / ZOUT / SALZ / SAL	1,4 g

Fromage à pâte molle à la truffe.

Ingrédients : lait de vache pasteurisé, truffe blanche d'été (2%,
origine Italie), sel, jus de truffe, ferments lactiques, arôme
naturel. Lait de France. 29% matière grasse / poids total.
Convient aux végétariens. Conserver au froid +7°C maxi.
À consommer de préférence avant le : voir sur le côté

gepasteuriseerde Koemelk
natuurlijke smaak. Melk
houdbaar tot: zie aan de zijkant

Zachte kaas met truffel - Ingrediënten:
Zomertruffel (2%, oorsprong: Italië), zout, trufflesap,
uit Frankrijk. 29% vetgehalte/ totaalgewicht. Koud bewaren: +7°C.

DIV109-C

Queso de pasta blanda con trufa. Ingredientes:
leche pasteurizada de vaca, trufa de verano (2%,
origen Italia), sal, apto para vegetarianos. Lactosefrei.
29% materia grasa sobre peso total. Conservar en frío entre +2°C y +7°C.
Ver al lado