

Saint Angel

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé / Pasteurized cow's milk soft cheese / Queso de pasta blanda de leche de vaca pasteurizada / Formaggio di pasta molle al latte vaccino pastorizzato / Kaas van gepasteuriseerde koemelk, zacht zuur met wilflora / Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch / Queso de pasta blanda de leche de vaca pasteurizada.
Ingrédients : **lait** de vache pasteurisé et **crème** pasteurisés, sel, ferments **lactiques** et d'affinage, coagulant / Ingredients: pasteurised cow's **milk** and **cream**, salt, **lactic** starters, rennet / Ingredienti : **latte** vaccino e **panna** pastorizzati, sale, fermenti **lattici**, caglio / Ingrediënten : gepasteuriseerde **koemelk** en **room**, zout, **melk**kiemen, stremsel / Ingredientes : **leche** de vaca y **crema de leche** pasteurizados, sal, fermentos **lácticos**, cuajo.

Poids net à l'emballage / Net weight / Peso netto /
Netto gewicht / Nettogewicht / Peso neto :

780 g e

mat.gr./produit fini - Fat total - Grasso ss - Vetgehalte/Totaalgewicht - mg/grasso total : **40%**
mat.Gr./ES - Fat in dry matter - MG/Peso total - VDS - Fett. i. Tr : **71%**



15166-d



3 307902 540021



A conserver au frais / Keep refrigerated / Tenere al fresco / Koel bewaren / Consérvese en frío : **+4°C +8°C**

Fromagerie Guilloteau – 42410 Pélussin – FRANCE - www.fromagerdaffinois.com

A consommer de préférence avant le / Best before / Da consumarsi preferibilmente entro il / Ten minste houdbaar tot / Gekühlt mindestens haltbar bis / Consumir preferentemente antes del :

06/03/23
134904