

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé à la truffe* noire 1%, aromatisé. Ingrédients : **lait** de vache et **crème** pasteurisés, sel, ferments **lactiques** et d'affinage, brisures de truffes* noires 1%, arôme naturel, coagulant. / Soft cheese made from pasteurized cow's milk with 1% black truffle*, flavored. Ingredients : pasteurized cow's **milk** and **cream**, salt, ferments, black truffle* pieces 1%, natural flavor, microbial enzymes. / Zachte kaas van gepasteuriseerde koeienmelk met zwarte truffel* 1%, gearomatiseerd. Ingredienten : gepasteuriseerde **koemelk** en **room**, zout, **melkkiemen**, Zwarte Truffelschilfers* 1%, natuurlijk aroma, stremsel. / Formaggio a pasta molle di latte vaccino pastorizzato con tartufo* nero 1% aromatizzato. Ingredienti : **latte** vaccino e **panna**, pastorizzate, sale, fermenti, pezzettini di tartufo* nero 1%, aroma naturale, coagulante. / Käsezubereitung aus Weichkäse mit schwarzen Trüffeln* 1% (nach französischer Herstellungsart), 60% Fett i. Tr. Zutaten : **Weichkäse**, Wintertrüffel* 1%, natürliches Aroma. / Queso de pasta blanda de leche de vaca pasteurizado con trufas* negras 1%, aromatisado. Ingredientes : **leche** de vaca y crema de leche pasteurizados, sal, **nata**, fermentos, trozos de trufas* negras 1%, aroma natural, coagulante. *Tuber melanosporum.

Conserver au frais à - Keep refrigerated - Koel bewaren - Conservare in frigo - Conservese en frio : +4°C / +8°C - Bei +4 bis +8°C aufbewahren

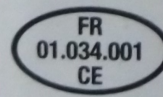
A consommer de préférence avant le / Best before / Ten minste houdbaar tot / Da consumarsi preferibilmente entro il / Mindestens haltbar bis / Consumir preferentemente antes de :
Day / Month / Year

02/10/23

219302

Fromagerie GUILLOTEAU - Le Planil - 42410 PELUSSIN - FRANCE www.fromagerdaffinois.com

Poids net à l'emballage - Net weight - Nettogewicht - Peso neto - Peso neto al envasar :



2kg^e

15452-j

3 307905 070020