

ART. 28632

Pikorra de Brebis

Agour Distribution, F-64640 Helette.

Französischer Weichkäse mit Schafsmilch hergestellt. Enthält: **Milch**.

Mindestens 48% Fett i. Tr. Bei +4°C bis +8°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis : siehe Etikett. Nettogewicht: Siehe Etikett.

Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de oveja.

Ingredientes : leche, sal, cuajo, fermentos. 19% graso total

Conservar entre +4°C y +8°C. Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Peso neto : ver la etiqueta.

Fabricado en Francia.

Formaggio di pasta molle con latte pecorino pastorizzato.

Ingredienti: latte, sale, coagulo, fermenti. 19% grassi totali.

Conservare tra +4°C e +8°C. Da consumarsi preferibilmente prima della scadenza. Peso netto: vedere l'etichetta. L'obbligato in Francia.

Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de oveja.

Ingredientes: leche, sal, cuajo, fermentos. 19% graso total.

Opbevar ved +4°C +8°C + 19% fett i. Tr. Minimum holdtid: 48 timer. Nettogewicht: Siehe Etikett. Siehe Etikett.

Fromage à pâte molle ou très pasteurisé de France.

Ingredients: lait, sel, présure, fermenti. 19% matière grasse (hors lipides).

A conserver entre +4°C et +8°C. A consommer de préférence avant la date indiquée.

Poids net: voir étiquette. Fabriqué en France.

Soft cheese made from pasteurized sheep's milk.

Ingredients: milk, salt, rennet, ferments. 19% total fat.

KEEP REFRIGERATED between +4°C and +8°C. Best before / see label. Net weight / see label.