

Fromi Art.30504 Chaource Fermier AOP Au Lait Cru Excellence 500g

Fransbäcker Weichkäse aus Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt. Entält:Milch: Mindestens 48 % Fett i. Tr. Milch: Herkunft Frankreich. Bei max + 8°C aufbewahren. Nettogewicht/mindestens haltbar bis: siehe Etikett.

Queso de pasta blanda de leche cruda de vaca. Contiene: leche, 22% grasa total. Leche: origen Francia. Conservar en frío max +8°C. Peso neto / Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Fabricado en Francia

Formaggio a pasta molle di latte crudo di vacca. Contiene: latte, 22% grasso totale. Latte: origine Francia. Conservare in frigo max +8°C. Peso netto / Da consumare preferibilmente entro il: vedere l'etichetta. Prodotto in Francia

Blad skimmelost fremstillet af rå komælk. Indeholder: Mælk, 22% fedt. Mælk: Oprindelse Frankrig. Opbevares ved højst +8°C. Nettovægt/ Best før: se etiket. Fremstillet i Frankrig.

Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Contient: lait, 22% de matière grasse/produit fini. Lait: origine France. A conserver à max 8°C. Poids net/ A consommer de préférence avant le: voir étiquette. Fabriqué en France

Soft cheese made from raw cow's milk. Contains: milk, 22% total fat. Milk: origin France. Keep refrigerated max +8°C. Net weight/ Best before: see original label. Produced in France

Chaource Fermier 500g

au Lait Cru de Vache

Ingrédients : Lait (origine:France), sel, préure, ferments lactiques.

<< Issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) >>

Température de conservation: entre 2°C et 8°C

A conserver jusqu'à:

Lot n° 071

25/05/24

GTIN : 13292790305043



(01) 13292790305043(15) 240525(10) 071

Produit fabriqué par le GAEC des Tourelles 10130 Ervy le chatel

Informations nutritionnelles	pour 100g
Energies	1100 kJ 266 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	15,6 g
Glucides	traces
Dont sucres	0 g
Protéines	17,4 g
Sel	1,9 g

Température de conservation maximum + 8°C



Fromi Art.30504 Chaource Fermier AOP Au Lait Cru Excellence 500g

Fransbäcker Weichkäse aus Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt. Entält:Milch: Mindestens 48 % Fett i. Tr. Milch: Herkunft Frankreich. Bei max + 8°C aufbewahren. Nettogewicht/mindestens haltbar bis: siehe Etikett.

Queso de pasta blanda de leche cruda de vaca. Contiene: leche, 22% grasa total. Leche: origen Francia. Conservar en frío max +8°C. Peso neto / Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Fabricado en Francia

Formaggio a pasta molle di latte crudo di vacca. Contiene: latte, 22% grasso totale. Latte: origine Francia. Conservare in frigo max +8°C. Peso netto / Da consumare preferibilmente entro il: vedere l'etichetta. Prodotto in Francia

Blad skimmelost fremstillet af rå komælk. Indeholder: Mælk, 22% fedt. Mælk: Oprindelse Frankrig. Opbevares ved højst +8°C. Nettovægt/ Best før: se etiket. Fremstillet i Frankrig.

Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Contient: lait, 22% de matière grasse/produit fini. Lait: origine France. A conserver à max 8°C. Poids net/ A consommer de préférence avant le: voir étiquette. Fabriqué en France

Soft cheese made from raw cow's milk. Contains: milk, 22% total fat. Milk: origin France. Keep refrigerated max +8°C. Net weight/ Best before: see original label. Produced in France

Chaource Fermier 500g

au Lait Cru de Vache

Ingrédients : Lait (origine:France), sel, préure, ferments lactiques.

<< Issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) >>

Température de conservation: entre 2°C et 8°C

A conserver jusqu'à:

Lot n° 071

25/05/24

GTIN : 13292790305043



(01) 13292790305043(15) 240525(10) 071

Produit fabriqué par le GAEC des Tourelles 10130 Ervy le chatel

Informations nutritionnelles	pour 100g
Energies	1100 kJ 266 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	15,6 g
Glucides	traces
Dont sucres	0 g
Protéines	17,4 g
Sel	1,9 g

Température de conservation maximum + 8°C



Fromi Art.30504 Chaource Fermier AOP Au Lait Cru Excellence 500g

Fransbäcker Weichkäse aus Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt. Entält:Milch: Mindestens 48 % Fett i. Tr. Milch: Herkunft Frankreich. Bei max + 8°C aufbewahren. Nettogewicht/mindestens haltbar bis: siehe Etikett.

Queso de pasta blanda de leche cruda de vaca. Contiene: leche, 22% grasa total. Leche: origen Francia. Conservar en frío max +8°C. Peso neto / Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Fabricado en Francia

Formaggio a pasta molle di latte crudo di vacca. Contiene: latte, 22% grasso totale. Latte: origine Francia. Conservare in frigo max +8°C. Peso netto / Da consumare preferibilmente entro il: vedere l'etichetta. Prodotto in Francia

Blad skimmelost fremstillet af rå komælk. Indeholder: Mælk, 22% fedt. Mælk: Oprindelse Frankrig. Opbevares ved højst +8°C. Nettovægt/ Best før: se etiket. Fremstillet i Frankrig.

Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Contient: lait, 22% de matière grasse/produit fini. Lait: origine France. A conserver à max 8°C. Poids net/ A consommer de préférence avant le: voir étiquette. Fabriqué en France

Soft cheese made from raw cow's milk. Contains: milk, 22% total fat. Milk: origin France. Keep refrigerated max +8°C. Net weight/ Best before: see original label. Produced in France

Chaource Fermier 500g

au Lait Cru de Vache

Ingrédients : Lait (origine:France), sel, préure, ferments lactiques.

<< Issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) >>

Température de conservation: entre 2°C et 8°C

A conserver jusqu'à:

Lot n° 071

25/05/24

GTIN : 13292790305043



(01) 13292790305043(15) 240525(10) 071

Produit fabriqué par le GAEC des Tourelles 10130 Ervy le chatel

Informations nutritionnelles	pour 100g
Energies	1100 kJ 266 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	15,6 g
Glucides	traces
Dont sucres	0 g
Protéines	17,4 g
Sel	1,9 g

Température de conservation maximum + 8°C



Fromi Art.30504 Chaource Fermier AOP Au Lait Cru Excellence 500g

Fransbäcker Weichkäse aus Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt. Entält:Milch: Mindestens 48 % Fett i. Tr. Milch: Herkunft Frankreich. Bei max + 8°C aufbewahren. Nettogewicht/mindestens haltbar bis: siehe Etikett.

Queso de pasta blanda de leche cruda de vaca. Contiene: leche, 22% grasa total. Leche: origen Francia. Conservar en frío max +8°C. Peso neto / Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Fabricado en Francia

Formaggio a pasta molle di latte crudo di vacca. Contiene: latte, 22% grasso totale. Latte: origine Francia. Conservare in frigo max +8°C. Peso netto / Da consumare preferibilmente entro il: vedere l'etichetta. Prodotto in Francia

Blad skimmelost fremstillet af rå komælk. Indeholder: Mælk, 22% fedt. Mælk: Oprindelse Frankrig. Opbevares ved højst +8°C. Nettovægt/ Best før: se etiket. Fremstillet i Frankrig.

Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Contient: lait, 22% de matière grasse/produit fini. Lait: origine France. A conserver à max 8°C. Poids net/ A consommer de préférence avant le: voir étiquette. Fabriqué en France

Soft cheese made from raw cow's milk. Contains: milk, 22% total fat. Milk: origin France. Keep refrigerated max +8°C. Net weight/ Best before: see original label. Produced in France

Chaource Fermier 500g

au Lait Cru de Vache

Ingrédients : Lait (origine:France), sel, préure, ferments lactiques.

<< Issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) >>

Température de conservation: entre 2°C et 8°C

A conserver jusqu'à:

Lot n° 071

25/05/24

GTIN : 13292790305043



(01) 13292790305043(15) 240525(10) 071

Produit fabriqué par le GAEC des Tourelles 10130 Ervy le chatel

Informations nutritionnelles	pour 100g
Energies	1100 kJ 266 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	15,6 g
Glucides	traces
Dont sucres	0 g
Protéines	17,4 g
Sel	1,9 g

Température de conservation maximum + 8°C



Fromi Art.30504 Chaource Fermier AOP Au Lait Cru Excellence 500g

Fransbäcker Weichkäse aus Kuhmilch mit Rohmilch hergestellt. Entält:Milch: Mindestens 48 % Fett i. Tr. Milch: Herkunft Frankreich. Bei max + 8°C aufbewahren. Nettogewicht/mindestens haltbar bis: siehe Etikett.

Queso de pasta blanda de leche cruda de vaca. Contiene: leche, 22% grasa total. Leche: origen Francia. Conservar en frío max +8°C. Peso neto / Consumir preferentemente antes del: ver la etiqueta. Fabricado en Francia

Formaggio a pasta molle di latte crudo di vacca. Contiene: latte, 22% grasso totale. Latte: origine Francia. Conservare in frigo max +8°C. Peso netto / Da consumare preferibilmente entro il: vedere l'etichetta. Prodotto in Francia

Blad skimmelost fremstillet af rå komælk. Indeholder: Mælk, 22% fedt. Mælk: Oprindelse Frankrig. Opbevares ved højst +8°C. Nettovægt/ Best før: se etiket. Fremstillet i Frankrig.

Fromage à pâte molle au lait cru de vache. Contient: lait, 22% de matière grasse/produit fini. Lait: origine France. A conserver à max 8°C. Poids net/ A consommer de préférence avant le: voir étiquette. Fabriqué en France

Soft cheese made from raw cow's milk. Contains: milk, 22% total fat. Milk: origin France. Keep refrigerated max +8°C. Net weight/ Best before: see original label. Produced in France

Chaource Fermier 500g

au Lait Cru de Vache

Ingrédients : Lait (origine:France), sel, préure, ferments lactiques.

<< Issu d'animaux nourris sans OGM (<0,9%) >>

Température de conservation: entre 2°C et 8°C

A conserver jusqu'à:

Lot n° 071

25/05/24

GTIN : 13292790305043



(01) 13292790305043(15) 240525(10) 071

Produit fabriqué par le GAEC des Tourelles 10130 Ervy le chatel

Informations nutritionnelles	pour 100g
Energies	1100 kJ 266 kcal
Matières grasses	22 g
Dont acides gras saturés	15,6 g
Glucides	traces
Dont sucres	0 g
Protéines	17,4 g
Sel	1,9 g

Température de conservation maximum + 8°C

