

6410308

Grès du Centre - Loire affiné

20/09/2023

100g X 8

Etiquette décor ⇒



Etiquette dis ⇒

FROMAGERIE P. JACQUIN & FILS 36600 LA VERNELLE
6410308 Grès du Centre - Loire affinéFromage de chèvre à pâte molle
À conserver entre +2°C et +8°C

N° lot / Batch n° :

J32560217

Poids net / Net weight :

1,0000

Kg

À consommer de préférence avant le :

02/11/2023

032560002

Nicht essbares Dekor Decoración no comestible Inedible decoration
Decorazione non commestibile Uepliselig dekoratlon Décor non comestible.

CODE ART. FROMI :

33520



(01)13292790335200(15)231102(10)J32560217

C55

Etiquette
marketing ⇒

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch mit pasteurisierter Milch hergestellt.
Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Labaustauschstoff, Milchsäurebakterien, Farbstoff :
Pflanzkohle. Mindestens 45% Fett i. Tr. Bei +2 bis +8°C aufbewahren.
Mindestens haltbar bis : Siehe Etikett. Queso de pasta blanda de leche
pasteurizada de cabra. Ingredientes: Leche, sal, cuajo, fermentos, colorante: carbor
vegetal. 25% graso total. Conservar entre 2-8°C. Consumir preferentemente antes
del : ver la etiqueta. Fabricado en Francia. Formaggio molle con latte pastorizzato
di capra. 25% grasso totale. Ingredienti : Latte, sale, caglio, fermenti, colorante:
carbone vegetale. Conservare tra 2-8°C. Da consumarsi preferibilmente entro il:
vedere l'etichetta. Fabbricato in Francia. Blod skimmelost fremstillet af
pasteuriseret gedemaalk. Ingredienser: Maelk, salt, ostelobe, maelkesyrekultur,
farvestof: plantekul. Opbevares ved: +2-+8°C. 25% fedt. Bedst før : se etiket.
Fremstillet i Frankrig. Soft cheese made from pasteurised goat's milk. Ingredients:
Milk, salt, rennet, starters, colouring agent: vegetable carbon. 25% total fat. Keep
refrigerated between 2-8°C. Best before : see original label. Produced in France.