

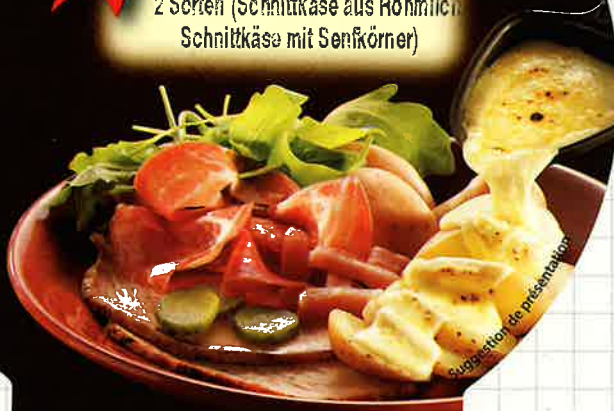
3/4
personnes

tranchettes prêtes à fondre

Massif Jurassien

Assiette pour Raclette

Morbier AOP und Raclettescheiben
2 Sorten (Schnittkäse aus Rohmilch,
Schnittkäse mit Senfkörner)



Fromage pour raclette
fabriqué et affiné dans le Doubs

À conserver entre +4 °C et +6 °C
Marque et modèle déposés



Fabriqué
en France

Massif du Jura - 25330 Cléron France

Morbier AOP und Raclettescheiben 2 Sorten (Schnittkäse aus Rohmilch, Schnittkäse mit Senfkörner)

Schnittkäse mit Rohmilch hergestellt, Mindestens 48% Fett i.Tr.,
Zutaten: ROHMILCH, Salz, MILCHSAUREBAKTERIEN, Lab, ab austauschstoff
Morbier AOP aus Rohmilch, Mindestens 50% Fett i.Tr.,
Zutaten: MILCH, Salz, MILCHSAUREBAKTERIEN, Lab,
Farbstoff: Pflanzenkohle.

Schnittkäse mit Senfsamen hergestellt, Mindestens 45% Fett i.Tr.,
Zutaten: MILCH, SENFSAMEN* (1.5%),
Salz, MILCHSAUREBAKTERIEN, Lab, ab austauschstoff.
*Herkunft: nicht-EU

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie:	1422 kJ / 343 kcal
Fett:	28 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	2.1 g
davon Zucker:	<0.5 g
Eiweiß:	22 g
Salz:	1.4 g

Mindestens haltbar bis:

28-10-23

Reihe n°:256

Aufbewahren bei max. 7°C

Nettogewicht:

0.540 kg e

Unter Schutzatmosphäre verpackt



3 324440 454399



JEAN PERRIN ZA F-25330 Cléron

