

Camembert Bio au lait microfiltré

FR Ingrédients : lait de vache issu de l'agriculture biologique, sel, ferments lactiques, présure, coagulant : chlorure de calcium. Origine du lait : France. 45% Mat.Gr./extrait sec. à conserver à +6°C maximum. À consommer de préférence avant le : voir sur le côté.

DE Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mit biologischer mikrofiltrierter Milch hergestellt. Zutaten: Bio-kuhmilch, Salz, Milchfermenten, Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid. Herkunft der Milch : Frankreich. 45% Fett i. Tr. Bei max +6°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis: Siehe Seite.

EN Organic Camembert made with micro filtered cow's milk. Ingredients: Organic cow's milk, salt, lactic starters, rennet, coagulant: calcium chloride. Origin of milk : France. 45% fat/dry matter. Keep refrigerated at +6°C maximum. Best before: see side.

NL Camembert Biologische met gemicrofiltreerde melk. Ingrediënten: Biologische koemelk, zout, melkfermenten, stremsel, stollingsmiddel : calciumchloride. Herkomst van de melk : Frankrijk. 45% Vet/Droog extract. Te bewaren aan +6°C maximum. Ten minste houdbaar tot: Zie zijkant.

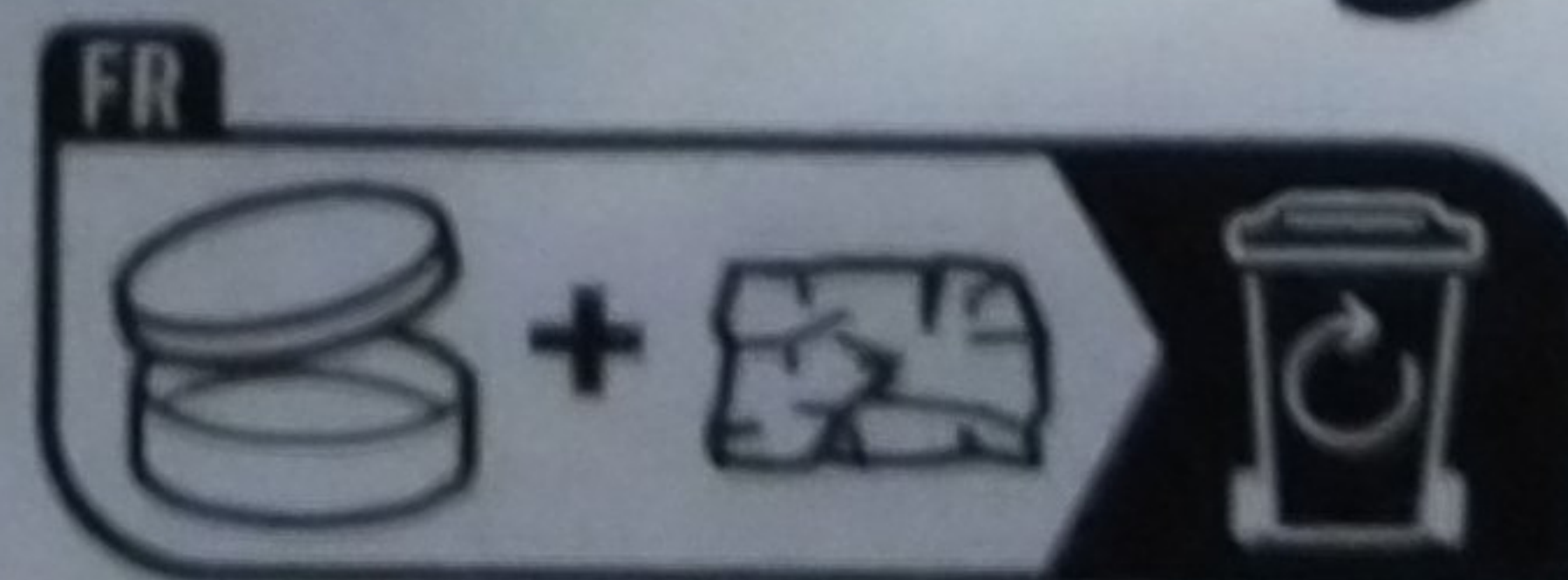
Valeurs nutritionnelles pour / Nutritional values for / Nährwertdeklaration für / Voeding waarden voor :	100g
Energie / Energy / Energie / Energie	1180 kJ / 284 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten	22 g
Dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	16 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Koolhydraten	0.5 g
Dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers	0.5 g
Protéines / Protein / Eiweiss / Eiwitten	21 g
Sel / Salt / Salz / Zout	1.5 g



FR
14.342.001
CE

Poids net :
Net weight:
Nettogewicht:

250ge



1637110