

Fromage d'Anjou au lait pasteurisé.

(CH) Fromage français, à pâte molle, à la crème, au lait de vache

pasteurisé. Ingrédients : lait (origine France) et crème (origine France), ferments, présure, sel.

A conserver entre +2°C et +8°C. Fabriqué dans une fromagerie transformant du lait de chèvre et du lait de vache. Hergestellt für / Fabriqué par : / Geproduceerd door : Fromagerie Louis Tessier, 49140 Comillé-les-Caves - France /

(CH) Services consommateurs Place de l'Eglise 3 - 1785 Cressier. / (NL) Franse zachte kaas met room van gepasteuriseerde koemelk (50+). Ingrediënten: Melk (oorsprong: Frankrijk) en room (oorsprong: Frankrijk), fermenten, dierlijk stremsel, zout. 58% VG/DS. Geproduceerd in een bedrijf waar zowel koe-als geitenmelk verwerkt worden. Consumentendienst: www.ilovecheese.nl / (DE) (AT) Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, 58% Fett i.Tr./F.i.T. Zutaten: pasteurisierte Kuhmilch, Sahne, Salz, Käseerikulturen, Lab. Packung entspricht ca. 9 portionen à 30g. Hergestellt in einer Käserei, die Kuh- und Ziegenmilch verarbeitet.

(FR) A consommer de préférence avant le : /

(CH) A consommer jusqu'au : /

(NL) Ten minste houdbaar tot: Koel bewaren tussen +2°C en +8°C.

(DE) (AT) Bei +2°C/+8°C mindestens haltbar bis:

FR
49.107.001
CE



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



(CH) Non recyclable.

16/08/23 170

EMB 179 12:43

Valeurs nutritionnelles moyennes Gemiddelde waarden per Nährwerte Pro		
	Pour 100g	Pour 30g
Energie / Brennwert	1388 kJ 335 kcal	409 kJ 99 kcal
Matières grasses / Vetten / Fett	29 g	8,7 g
dont acides gras saturés		
waarvan verzadigde vetzuren	21 g	6,3 g
davon gesättigte Fettsäuren		
Glucides / Koolhydraten / Kohlenhydrate	<0,1 g	<0,2 g
dont sucres / waarvan suikers		
davon Zucker	<0,1 g	<0,2 g
Protéines / Eiwitten / Eiweiß	17 g	5,1 g
Sel / Zout / Salz	1,3 g	0,39 g

Poids net / Nettogewicht / Reingewicht

260g e

B9020907