

Grand Pont-l'Évêque AOP 350 g

FR Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé.

À conserver à +6°C maxi. À consommer de préférence avant le : voir sur le côté.

DE Französischer Weichkäse aus Kuhmilch. Mit pasteurisierter Milch hergestellt.

Mindestens 45% Fett i. Tr. Bei max +6°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis : Siehe Seite.

EN Soft cheese made with pasteurized cow's milk.

Keep refrigerated. Best before: see side of pack. Produced in France.

NL Zachte kaas gemaakt met gepasteuriseerde koemelk.

Te bewaren aan +6°C maximum. Ten minste houdbaar tot: Zie zijkant. Geproduceerd in Frankrijk.

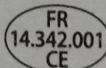
Le Pont L'Évêque est le doyen des AOP normandes. Fromage de cœur et de tradition, il allie la douceur d'une pâte moelleuse et parfumée, et les notes plus corsées d'une croûte dorée et lavée à l'eau salée.

Il a été conçu à partir des meilleurs laits de la zone d'appellation de Normandie, affiné comme le veut la tradition, puis retourné et trié à la main.

Notre maître-fromager a apporté un soin tout particulier à ce Pont l'Évêque AOP qui vous séduira par sa saveur subtile et délicatement fruitée. Isigny Sainte-Mère, un terroir d'exception préservé et un savoir-faire respectueux des traditions.

Valeurs nutritionnelles pour / Nährwertdeklaration für : Nutritional values for / Voeding waarden voor : 100 g

Énergie / Energie / Energy / Energie	1180 kJ / 284 kcal
Matières Grasses / Fett / Fat / Vetten	22 g
Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren Of which saturates / Waarvan verzadigde vetzuren	16 g
Glucides / Kohlenhydrate / Carbohydrate / Koolhydraten	0,5 g
Dont sucres / Davon Zucker / Of which sugars / Waarvan suikers	0,5 g
Protéines / Eiweiß / Protein / Eiwitten	21 g
Sel / Salz / Salt / Zout	1,7 g



COOPÉRATIVE ISIGNY SAINTE-MÈRE
14230 ISIGNY-SUR-MER - FRANCE

