

Pont l'Évêque AOP 220 g

FR Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé. Origine du lait : France. Produit en France.
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. Herkunft der Milch : Frankreich.
Bei max +6°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis : Siehe Seite. Produziert in Frankreich.

EN Soft cheese made with pasteurized cow's milk. Origin of milk : France.
Keep refrigerated. Best before: see side of pack. Produced in France.

NL Zachte kaas gemaakt met gepasteuriseerde koemelk. Herkomst van de melk : Frankrijk.
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 meuble et parfumée, et les notes plus corsées d'une croûte dorée et légèrement salée.

