

FROMAGERIE P. JACQUIN & FILS 36600 LA VERNELLE

6024106

Valençay AOP

Fromage de chèvre à pâte molle  
A conserver entre +2°C et +8°C

N° lot / Batch n° :

J40360044

A consommer de préférence avant le :

26/03/2024

Poids net / Net weight :

1,3200

Kg

021211

FR  
36.233.001  
CE



(01)1336964 00024 11(16)240326(10)J40360044

C01

Ziegenweichkäse mit Rohmilch hergestellt. Zutaten : Ziegenrohmilch, Salz, Lab,  
Milchsäurebakterien, Farbstoff : Pflanzenkohle. Mindestens 45% Fett i. Tr.  
Nettogewicht / Bel +2 bis +8°C mindestens haltbar bis : siehe zweites Etikett.  
Queso de pasta blanda de leche cruda de cabra. Ingredientes : Leche, sal, cuajo, fermentos,  
colorante: carbon vegetal. 25% grasa total. Conservar entre 2-8°C. Peso neto/Consumir  
preferentemente antes de: ver la etiqueta.  
Formaggio molle con latte crudo di capra. 25% grasso totale. Ingredienti : Latte, sale, caglio,  
fermenti, colorante: carbone vegetale. Conservare tra 2-8°C. Peso netto / Da consumarsi  
preferibilmente entro il: vedere l'etichetta.  
Blod skimmelost fremstillet af rå gedemælk. Ingredienser : Mælk, salt, osteløbe,  
mælkesyrekultur, farvestof: plantekul. Opbevares ved: +2-+8°C. Total fedtindhold: 25%.  
Nettovaeg/Bedst før: se etiket.  
Soft cheese made from raw goat's milk. Ingredients: Milk, salt, rennet, starters, colouring agent:  
vegetable carbon. 25% total fat. KEEP REFRIGERATED between 2-8°C. Net Weight / Best  
before : see original label.  
Zachte geitenkaas. Ingrediënten: Rauwe geitenmelk, zout, fermenten, stremsel, kleurstof :  
vegetarische kool. 25% Absoluut VG. Koel Bewaren tussen +2° en +8°C. Ongeopend ten minste  
houdbaar tot: zie verpakking.

1