

Brillat-Savarin affiné IGP
LINCET (Fond BOIS)

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé.

Conserver entre +4° et +8°C. Poids net à l'emballage. Ingrédients : **lait** pasteurisé (origine France), **crème**, ferments, sel, présure.

Pasteurized full fat soft cheese. Keep refrigerated. Net weight at packing. Ingredients : cow's **milk** (origin France), **cream**, cultured milk, salt, and rennet.

Weichkäse aus pasteurisierte Milch. Mindestens 72% Fett i. Tr. Zwischen +4°C und + 8°C aufbewahren. Nettogewicht am Verpackungsdatum. Zutaten : **Kuhmilch** (Herkunft Frankreich), **Sahne**, Milchsäurebakterien, Salz, Lab.

- A consommer de préférence
avant le :

12/08/2023

- Mindestens haltbar bis :

111 158

- Best before :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Average nutritional values per / Durchschnittliche Nährwerte
je : 100 g : Energie / energy : 1610 kJ / 390 kcal - Matières grasses / fat / Fett : 38 g - dont
acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren : 27.4 g - Glucides /
carbohydrate / Kohlenhydrate : 2 g - dont sucres / of which sugars / davon Zucker : 1 g -
Protéines / protein / Eiweiß : 10 g - Sel / salt / Salz : 1 g.

200ge

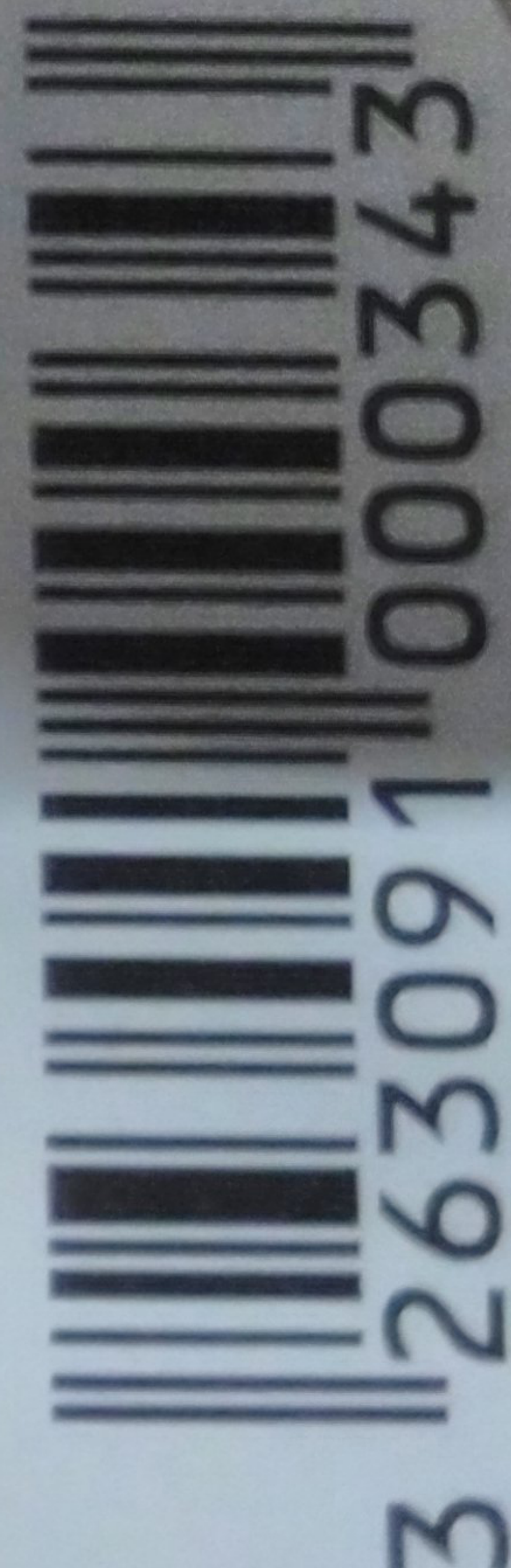


ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



FR
89.373.001
CE

-175-



Fabriguà par Fromagerie LINCET