

Französischer Weichkäse aus Kuhmilch

Erhitzung auf eine Temperatur niedriger als  
Pasteurisierungstemperatur. Zutaten : Weichkäse (**Milch**),  
Farbstoff : E160bii. Mindestens 45% Fett i. Tr. Bei +4 bis +8°C aufbewahren.  
Queso de pasta blanda de leche termizado de vaca. Temperatura más baja  
que la pasteurización. Ingredientes : **leche**, sal, cuajo, **fermentos**,  
colorante : E160bii. 18% graso total. Conservar entre 4-8°C. . Fabricado en Francia.  
Formaggio a pasta molle di latte vaccino termizzato. Temperatura inferiore a pastorizzazione. Ingredienti :  
**latte**, sale, caglio, **fermenti**, colorante: E160bii. 18% grasso totale. Conservare tra 4-8°C. Fabbricato in Francia.  
Blød skimmelost fremstillet af termiseret komælk. Temperaturen lavere end pasteurisering.  
Ingredienser : **mælk**, salt, osteløbe, **mælkesyrekultur**, farvestof : E160bii.  
Opbevares ved +4°C +8°C. 18% fedt. Fremstillet i Frankrig.  
Soft cheese made from thermised cow's milk. Temperature lower than pasteurization.  
Ingredients : **milk**, salt, rennet, **fements**, colouring agent : annatto extract. 18% total fat.  
Keep refrigerated between 4-8°C. Produced in France.

Nettogewicht:/ Net weight:/ Peso neto:/Peso netto:/ Nettovægt : **200g**.  
Mindestens haltbar bis /Consumir preferentemente antes del / Da consumarsi preferibilmente entro il / Mindst holdbar til / Best before :

FROMAGERIE SCHERTENLEIB, F-52140 Saulxures

à consommer jusqu'au

**09.08.2023**

**•LOT 23.171**