

ROQUEFORT Appellation d'origine protégée

Fromage à pâte persillée de brebis au lait cru issu de l'agriculture biologique / CH: Fromage français à pâte molle, gras, au lait cru de brebis / Blauwschimmelkaas van biologische rauwe volle **schapenmelk** 50+ / Blue cheese made with organic raw full fat ewe's **milk** / Französischer Schnittkäse mit Edelpilzkulturen aus biologische **Schafsmilch**, mit roher **Vollmilch** hergestellt. Mindestens 52% Fett i. Tr. / Formaggio da latte crudo entero di pecora da agricoltura biologica / Queso veteado elaborado con **leche** cruda entera de oveja de la agricultura ecológica / Queijo azul de leite de ovelha cru inteiro orgânico / Blåskimmelost fremstillet af økologisk upasteuriseret fåremælk 52+ / Blåmögelost gjord på ekologisk opastöriserad **fårmjolk** / Sinihomejuusto valmistettu lampaan luomu raaka- ja täysmaidosta / Μπλε τυρί από βιολογικό ακατέργαστο πλήρες πρόβειο **γάλα** 52% Ελάχ. Λιπαρά επί Ξηρού / BIO Roquefort AOC (Chroniona Nazwa Pochodzenia). Francuski ser podpuszczkowy, dojrzewający, z przerostem niebieskiej pleśni z pełnego surowego **mleka** owczego. Min. 52 % tłuszczu w suchej masie. Sucha masa min. 55%

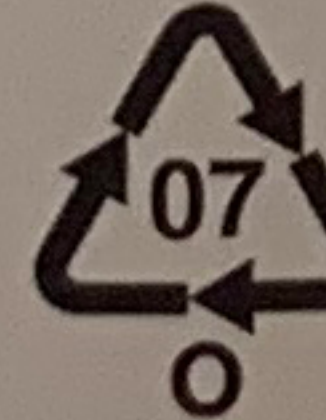
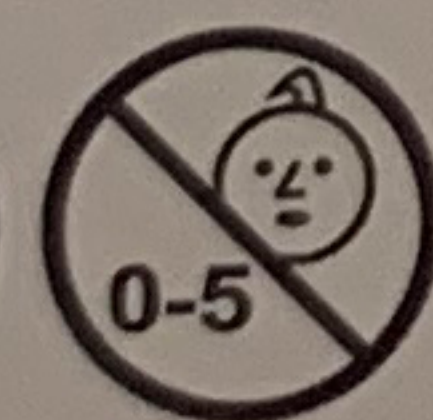
Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Gemiddelde voedingswaarde per / Nutritional values per / Nährwertdeklaration pro / Informazioni nutrizionali: valori medi per / Información nutricional por / Declaração nutricional para / Næringsindhold pr. / Näringsvärden per / Ravintosisältö per / Διατροφική δήλωση ανά / Wartość odżywcza na 100g: Energie/Energy/Energia/Valor energético/Energi/Ενέργεια/Wartość energetyczna **1507 kJ / 364 kcal** - Matières grasses / Vetten / Fat / Grassi / Grasas / Lípidos / Fedt / Fett / Rasva / Λιπαρά / Tłuszcz **32g** - dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / di cui acidi grassi saturi / de las cuales ácidos grasos saturados / dos quais ácidos gordos saturados / heraf mættede fedtsyrer / varav mättat fett / josta tyydytynettä rasvahappoja / Εκ των οποίων κορεσμένα / w tym kwasy tłuszczowe nasycone **23g** - Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Carboidrati / Hidratos de carbono / Koolhydraten / Kullhydrat / Kolhydrat / Hiilihydraatti / Υδατάνθρακες / Węglowodany **<0,5g** - dont sucres / waarvan suikers / of which sugars / davon Zucker / di cui zuccheri / de los cuales azúcares / dos quais açúcares / heraf sukkerarter / varav sockerarter / josta sokereita / Εκ των οποίων σάκχαρα / w tym cukry **<0,5g** - Protéines / Eiweiß / Proteine / Proteínas / Eiwitten / Protein / proteiini / Πρωτεΐνες / Białko **19g** - Sel / Zout / Salz / Sale / Sal / Salt / Suola / Αλάτι / Sól **3,2g**.

Fromageries Papillon 12250 Roquefort sur Souzon FRANCE

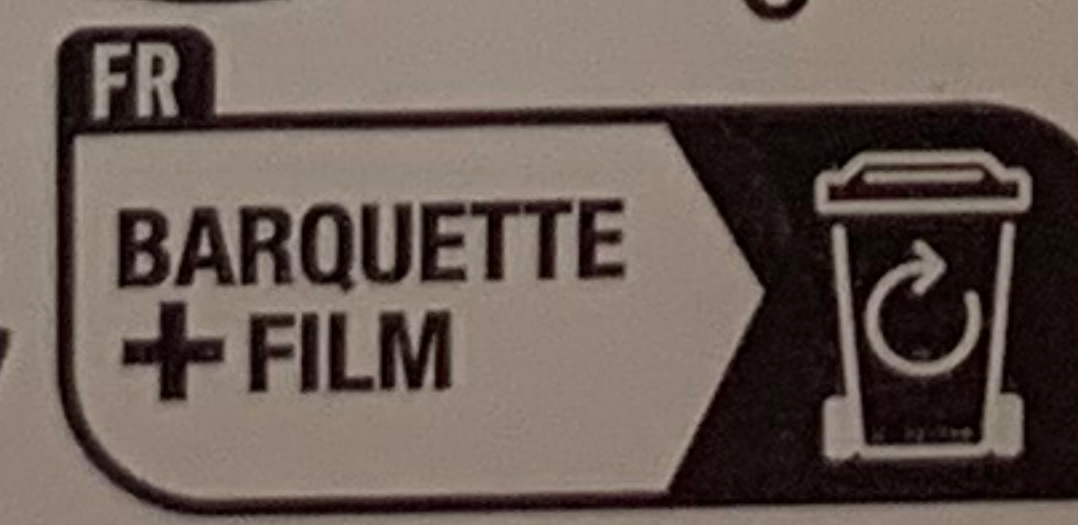
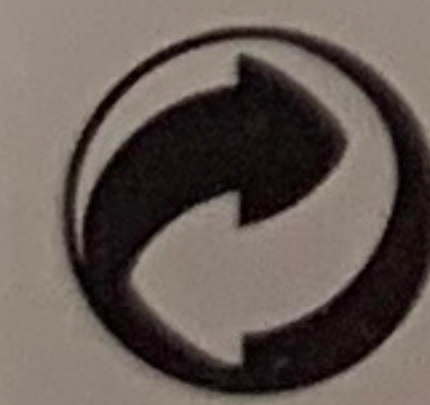
A conserver au froid entre / Koel bewaren tussen / Keep refrigerated / Kühl aufbewahren zwischen / Conservare tra / Conservar entre / Opbevares ved / Förvaring / Säilytys / Κρατήστε το στο ψυγείο / Przechowywać w temperaturze : 0°C - +8°C

A consommer de préférence avant le / Ten minste houdbaar tot / Best before / Mindestens haltbar bis / Da consumarsi preferibilmente entro il / Consumir preferentemente antes del / Bedst for / Bäst före / Parasta ennen / Κατανάλωση πριν / Najlepiej spożyć przed:

Poids net / Nettogewicht / Net weight / Nettogewicht / Peso netto / Peso neto / Nettovægt / Nettovikt / Nettopaino / Καθαρό βάρος / Masa netto :



VACHETTA
PLASTICA
PELLICOLA



3 177890 001107

14/06/2023

100g

Lot : 0541327240