

Französische Käsezubereitung aus Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt.
 Mindestens 45% Fett i. Tr.. Zutaten: MILCH, Salz, Lab, Käserekulturen, Whisky,
 Paniermehl (WEIZENGLUTEN, ROGGENMEHL, GERSTENMEHL). Bei 4°C - 7° mindestens haltbar bis:
 siehe unten. / Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de vaca: Ingredientes: LECHE,
 salz, cuajo, fermentos, Whisky alcohol, pan rallado (GLUTEN DE TRIGO, HARINA DE CENTENO,
 HARINA DE CEBADA). Consumir preferentemente antes del: ver abajo. Fabricado en Francia.
 Soft cheese made from pasteurised cow's milk. Ingredients: milk, salt, rennet, ferments,
 whisky alcohol, breadcrumbs (WHEAT MEAL, RYE FLOUR, BARBEY FLOUR). Best before: see below.
 Produced in France. / Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de vache. Ingrédients:
 LAIT (France), sel, présure, fermentos, whisky, chapelure (GLUTEN DE BLE, FARINE DE
 SEIGLE, FARINE D'ORGE). A consommer de préférence avant le: voir ci-dessous.
 Conservar entre: / Keep refrigerated between: / à conserver entre: 4°C-7°C
 Nettogewicht/Peso neto/Net weight/Poids net: 150g

Déclaration nutritionnelle - Nährwertdeklaration -
 Nutrition declaration - Informacion nutricional -
 Dichiarazione nutrizionale (/100g)

Energie-Energy

valor energético -Energia (KJ/Kcal)

1154kJ /278 kcal

Matières grasses-Fett-Fat

Grasas-Grassi (g)

22g

Acides Gras Saturés-davon gesättigte Fettsäuren -
 of which saturates- de la cuales acidos grasos
 saturados - di cui acidi grassi saturi (g)

16g

Glucides-Kohlenhydrate-carbohydrate-
 Hidratos de carbono-Carboidrati (g)

<0,5g

dont Sucres-davon zucker-of which
 sugars-De los cuales azucares (g)

<0,5g

Protéines-Eiweiss-Protein-Proteinas (g)

20g

Sel-Salz-salt-sal-sale (g)

1,5g

FR
 14.563.010
 CE

A consommer de
 préférence avant le

28/07/2023

LOT 3/171

Petit Camembert Whisky

Fabriqué en France

Affinia Lactum
 Route Nationale 175
 14130 St Benoît d'Hébertot

3 760134 180838