

4211 - 712308 PETIT VALENCAY AOP

Xavier DAVID A conserver entre +2°C et +6°C Zwischen +2°C und +6°C aufbewahren

Fromage à pâte molle au lait cru de chèvre fabriqué
et affiné par Fie Jacquin - 36600 La Vernelle.

Ingrédients: Lait, sel, ferments (dont Lait), présure,
colorant: chabron végétal.

Französischer Weichkäse aus Ziegenmilch, mit
Rohmilch hergestellt. Zutaten: Ziegenmilch, Salz, Lab
Käseerikulturen. Farbstoff: Pflanzenkohle.

Mindestens 45% Fett i. Tr

Déclaration nutritionnelle pour 100g/
Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie / Energie	1300 kJ/	300 kcal
Matières grasses / Fett		25 g
Dont Acides Gras Saturés davon gesättigte Fettsäuren		15 g
Glucides / Kohlenhydrate		< 1,5 g
Dont Sucres / davon Zucker		< 0,5 g
Protéines / Eiweiß		20 g
Sel / Salz		1,5 g

A consommer jusqu'au : 04.08.23
Zu verbrauchen bis :

Lot / Los : 31840077

Poids net : 0,110kg

Nettogewicht:

