

4215 - 712312 SAINTE MAURE DE TOURAINE 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: charbon végétal.

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

Käsereikulturen. Farbstoff: Pflanzkohle.

Mindestens 50% Fett i. Tr



Déclaration nutritionnelle pour 100g/
Nährwertdeklaration pro 100g:

Energie / Energie:	1220 kJ/	294 kcal
Matières grasses / Fett:		24,2 g
Dont Acides Gras Saturés: davon gesättigte Fettsäuren:		18,7 g
Glucides / Kohlenhydrate:		< 0,5 g
Dont Sucres / davon Zucker:		< 0,5 g
Protéines / Eiweiß:		19,6 g
Sel / Salz:		1,4 g

A consommer jusqu'au : 23.07.23
Zu verbrauchen bis :

Lot / Los : 31840076

Poids net : 0,250kg

Nettogewicht:

FR
63 113 081
CE