

Formaggio a pasta molle di latte pastorizzato di caprino. Ingredienti: latte, sale, caglio, fermenti.
22% grasso totale. Conservare tra +2°C e +8°C. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere sul retro.
Queso de pasta blanda de leche pasteurizada de cabra. Ingredientes: leche, sal, cuajo, fermentos.
22% graso total. Conservar entre +2°C y +8°C. Consumar preferentemente antes del: ver al dorso.
Blied skimmeloost fremstillet af pasteuriseret gedemælk. Ingredienser: mælk, salt, osteløbe, mælkesyre-kulturer.
22% fedt. Opbevares ved: +2°C - +8°C. Bedst før udløb ang. se etiket.

**MON
SIRE**
CHEESE OF
FRANCE

BÛCHE DE CHÈVRE
- Nature -

Minimum
22% fat
45%
Fat in dry matter
not < 75%
Per 1 L

From SAS - PLA 401 - F-94619 Rungrs Cedex



22%
Total fat
minimum
75%
per 100g

Fromage à pâte molle au lait pasteurisé de chèvre. Ingrédients : lait (Origine : UE), sel, présure, ferments.
À conserver entre +2°C et +8°C. À consommer de préférence avant le : voir au dos.
Frischkäse mit pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt. Zutaten: Milch, Salz, Labaustauschstoff,
Milchsäurebakterien. Bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: Siehe Rückseite. Soft cheese made
from pasteurised goat's milk. Ingredients: milk, salt, rennet, ferments.
Keep refrigerated between +2°C and +8°C. Best before: see back side.

1kg - (2.2 lbs)