

05.2026

6049



PRÉFÉRÉ DE NOS MONTAGNES

- *Soft ripened cheese* -

Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé. Ingrédients : lait (origine France), sel, ferments, présure, colorant : E160b(ii). A conserver entre +2°C et +8°C.
A consommer de préférence avant le : voir étiquette.

Soft ripened cheese made from pasteurised cow's milk.
Ingredients: milk (origin France), salt, cheese culture, rennet, colouring agent: E160b(ii).
Keep refrigerated between +2°C and +8°C. Best before: see label.

Weichkäse mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Zutaten: Milch*, Salz, Käseerikulturen, Lab, Farbstoff: E160b(ii).
Bei +2°C bis +8°C mindestens haltbar bis: Siehe Etikett.
* (Milch : Herkunft Frankreich)

Poids net/Nettogewicht:
500g



Fromi SAS - PLA 401 - F-94619 Rungis Cedex