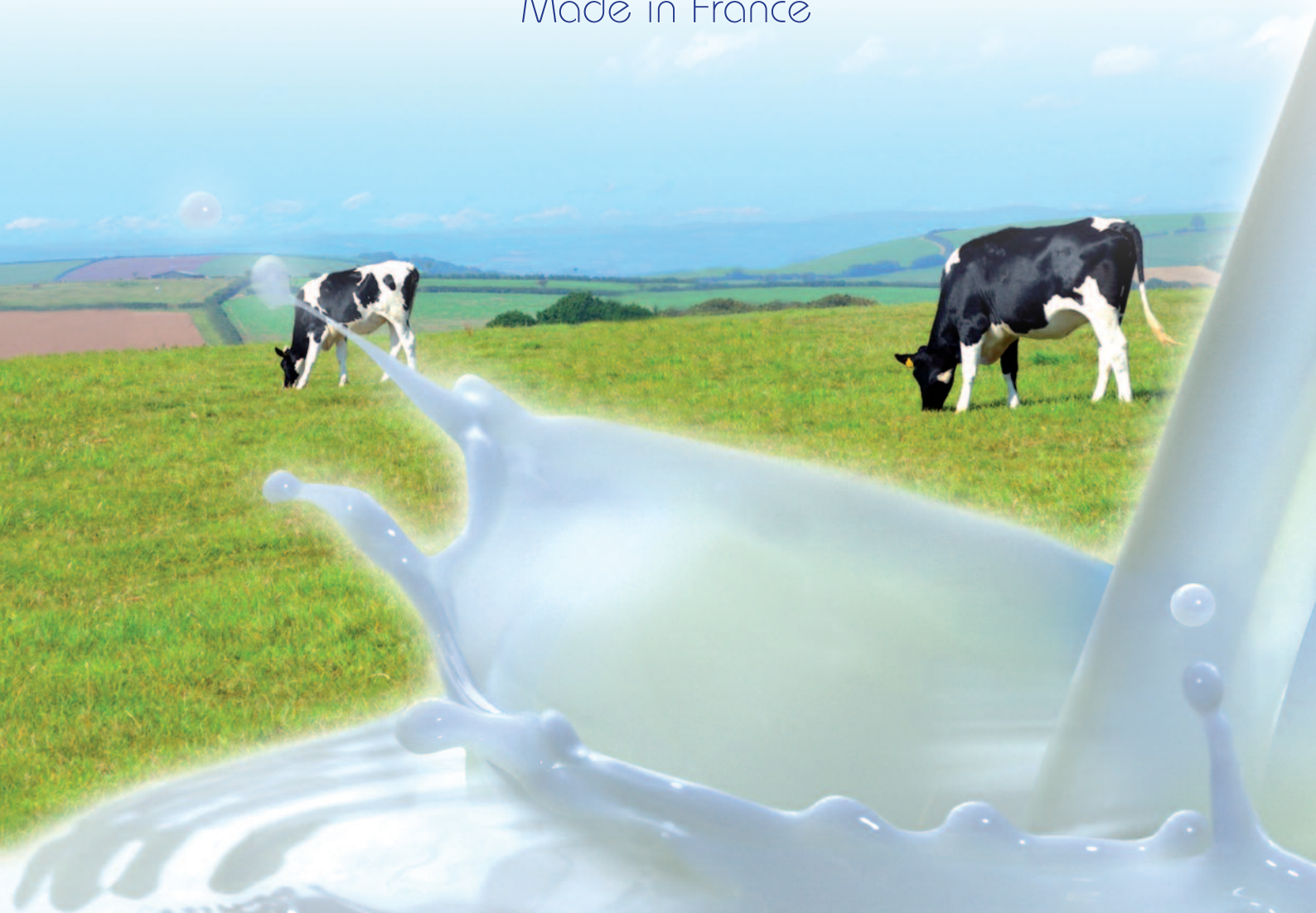




# Oriental cheese from fresh milk

Made in France





## Lailand Compagny is specialized in production of traditional oriental cheeses.

Rich of ancestral know-how, and in the pure tradition of artisanal mediterranean cheese diaries of Syria and Lebanon, Lailand produces a complete range of oriental cheeses in the strict respect of European norms of hygiene and security.

Our high quality milk is coming from the Thierache region, well-known for its pasture lands and its cows elevated and fed in the nature, which gives our cheeses a delicate and appreciated taste.

## La société Lailand est spécialisée dans la fabrication des fromages orientaux traditionnels.

Fruit d'un savoir-faire ancestral, dans la pure tradition des fromageries méditerranéennes artisanales de Syrie et du Liban, Lailand produit dans le respect de toutes les normes européennes d'hygiène et de sécurité, une gamme assez complète de spécialités fromagères.

L'approvisionnement en lait de très grande qualité de la région de Thiérache réputée pour ses pâturages et ses vaches élevées et nourries dans la nature, donne un goût plus raffiné à nos fromages.

## Das Unternehmen Lailand ist spezialisiert auf die Herstellung orientalischer Käsesorten.

Mit alt-überliefertem Know-How aus der Tradition der handwerklichen Käseherstellung aus Syrien und dem Libanon, wird vom Unternehmen Lailand ein umfangreiches Sortiment an Käsespezialitäten in Übereinstimmung mit den europäischen Standards und Anforderungen an Hygiene und Sicherheit hergestellt.

Die Versorgung mit hochwertigster Milch aus der Region der „Thierache“, die bekannt ist für ihre hochwertige und sehr natürliche Milch ist, gibt unseren Käsesorten ihren feinen Geschmack.





# Fil d'or الخيوط الذهبية



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



A consommer frais Sandwich Salade Pizza Pâtes Gratin Lasagne

**Ingredients** 🇬🇧 Pasteurized cow's milk, coagulate, lactic ferments, black seed, salt. Keep refrigerated +4/6 °C.

**Ingrédients** 🇫🇷 Lait de vache pasteurisé, coagulant, ferments lactiques, nigelle, sel. A conserver à +4/6 °C.

**Bestänteile** 🇩🇪 Pasteurisierte kuhmilch, koagulans, mikrobielles Lab, shwarzkümmel, salz. Aufzubewahren bei +4/6 °C.

**المكونات** 🇸🇦 حليب بقر مبستر، مخثر، مسرع، حبة البركة، ملح، يحفظ من 4 إلى 6 درجات



	<b>WEIGHT</b> Poids / وزن	<b>PACKAGING</b> Emballage / تعبئة	<b>BEST BEFORE DATE</b> DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	<b>180g / 250g</b>	<b>5 kg / box</b> (Carton/Karton)	<b>4 months</b> (Mois / Monat / شهر)
<b>POT</b> Pot / Topf / علية	<b>220g</b>	<b>12 pots / box</b> (Carton/Karton) <b>70 boxes / pal</b>	<b>12 months</b> (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	<b>380g</b>	<b>12 jars / box</b> (Carton/Karton) <b>100 boxes / pal</b>	<b>12 months</b> (Mois / Monat / شهر)
	<b>800g</b>	<b>6 jars / box</b> (Carton/Karton) <b>70 boxes / pal</b>	
	<b>1 100g</b>	<b>6 jars / box</b> (Carton/Karton) <b>42 boxes / pal</b>	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	<b>3 kg</b> <b>5 kg</b> <b>10 kg</b>	<b>100 seals / pal</b> <b>80 seals / pal</b> <b>44 seals / pal</b>	

**Lailand**

**Fil d'Or**

Le fromage que j'adore !

Pour les enfants, les adultes  
et comme apéritifs



Halawet al jiben



Sandwichs



Salades



Dessaler  
dans l'eau froide  
1 à 2 minutes



Pizzas



Omelettes fromages



Knafeh



Gratin



Lasagnes



Pâtes



# مشلة Chihal



## Preparation استخدامات Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Sandwich



Salade



Pizza



Omelette



Pâtes



Gratin



Lasagne

## Ingredients



Pasteurized cow's milk, lactic ferments, coagulate, salt, black seed. Keep refrigerated + 4/6 °C.

## Ingrédients



Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, coagulant, sel, nigelle. A conserver à + 4/6 °C.

## Bestandteile



Pasteurisierte Kuhmilch, mikrobielles Lab, Koagulans, Salz, Schwarzkümmel. Aufzubewahren bei + 4/6 °C.

## المكونات



حليب بقر مبستر، مخثر، مسرع، ملح، حبة البركة، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200g / 250g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1250g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg 5 kg 10 kg	100 seals / pal 80 seals / pal 44 seals / pal	



## Tresse مجدولة



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



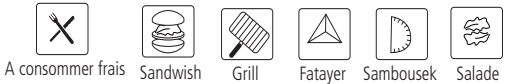
**Ingredients** Pasteurized cow's milk, lactic ferments, coagulate, salt. Keep refrigerated +4/6°C.  
**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, coagulant, sel. A conserver à +4/6°C.  
**Bestanteile** Pasteurisierte kuhmilch, mikrobielles lab, koagulans, salz. Aufzubewahren bei +4/6°C.  
**المكونات** حليب بقر مبستر، مخثر، مسرع، ملح يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / الصلاحية / مدة
<b>VACCUUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200g / 250g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1 250 g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg	100 seals / pal	
	5 kg	80 seals / pal	
	10 kg	44 seals / pal	

## Akawi عكاوي



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



**Ingredients** Pasteurized cow's milk, coagulate, salt, E1105. Keep refrigerated +4/6 °C.  
**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, coagulant, sel, E1105. A conserver à +4/6 °C.  
**Bestanteile** Pasteurisierte kuhmilch, koagulans, salz, E1105. Aufzubewahren bei +4/6 °C.  
**المكونات** حليب بقر مبستر، مخثر، ملح، E1105، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / الصلاحية / مدة
<b>VACCUUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200g / 250g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1 250g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg	100 seals / pal	
	5 kg	80 seals / pal	
	10 kg	44 seals / pal	

## Naboulsieh نابلسية



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



**Ingredients** Pasteurized cow's milk, coagulate, salt, black seed, E1105. Keep refrigerated +4/6 °C.  
**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, coagulant, sel, nigelle, E1105. A conserver à +4/6 °C.  
**Bestanteile** Pasteurisierte kuhmilch, koagulans, salz, shwarzkummel, E1105. Aufzubewahren bei +4/6 °C.  
**المكونات** حليب بقر مبستر، مخثر، ملح، حبة البركة، E1105، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / الصلاحية / مدة
<b>VACCUUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200g / 250g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1 250g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg	100 seals / pal	
	5 kg	80 seals / pal	
	10 kg	44 seals / pal	

# حموي (حلوم) Hamwi



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Sandwich



Grill



Poêle



Manakish



Salade

**Ingredients** Pasteurized cow's milk, coagulate, salt, E1105. Keep refrigerated +4/6 °C.  
**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, coagulant, sel, E1105. A conserver à +4/6 °C.  
**Bestänteile** Pasteurisierte kuhmilch, koagulans, salz, E1105. Aufzubewahren bei +4/6 °C.  
**المكونات** حليب بقر مبستر، مخثر، ملح، E1105، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	180g / 250g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1 250g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg	100 seals / pal	
	5 kg	80 seals / pal	
	10 kg	44 seals / pal	

# بلدي Baladi



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Manakish



Fatayer



Sambousek



Salade

**Ingredients** Pasteurized cow's milk, coagulate, lactic ferments, salt, black seed, Keep refrigerated +4/6 °C.  
**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, coagulant, ferments lactiques, sel, nigelle, A conserver à +4/6 °C.  
**Bestänteile** Frische kuhmilch, koagulans, mikrobielles lab, salz, shwarzkümmel, Aufzubewahren bei +4/6 °C.  
**المكونات** حليب بقر مبستر، مخثر، مسرع، ملح، حبة البركة، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200g / 300g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1 250g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg	100 seals / pal	
	5 kg	80 seals / pal	
	10 kg	44 seals / pal	

# دوبل كريم Double creme



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Rekakat



Fatayer



Sambousek



Salade

**Ingredients** Pasteurized cow's milk, pasteurized whey, coagulate, salt. keep refrigerated +4/6 °C.  
**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, lactosérum pasteurisé, coagulant, sel. A conserver à +4/6 °C.  
**Bestänteile** Frische kuhmilch, pasteurisierte molke, koagulans, salz. Aufzubewahren bei +4/6 °C.  
**المكونات** حليب بقر مبستر، مصل الجبن، مخثر، ملح، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200g / 250g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)



## Berger الراعي



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Rekakat



Fatayer



Sambousek



Salade

**Ingredients** Pasteurized cow's milk, pasteurized whey, coagulate, salt. keep refrigerated +4/6 °C.

**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, lactosérum pasteurisé, coagulant, sel. A conserver à +4/6 °C.

**Bestänteile** Frische kuhmilch, pasteurisierte molke, Koagulans, salz. Aufzubewahren bei +4/6 °C.

**المكونات** حليب بقر مبستر، مصل الجبن، مخثر، ملح، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200g/ 250g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)

## Labneh fresh لبننة طازجة كاملة الدسم



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Salade



Sandwich

**Ingredients** Pasteurized cow's milk, lactic ferments, salt, E202. Keep refrigerated +4/6°C.

**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel, E202. A conserver à +4/6 °C.

**Bestänteile** Pasteurisierte kuhmilch, mikrobielles lab, salz, E202. Aufzubewahren bei +4/6 °C.

**المكونات** حليب بقر مبستر، مسرع، ملح، E202، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200 g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>POT</b> Pot / Topf / علبه	500 g	12 pots / box 70 boxes / pal	2 months (Mois / Monat / شهر)

## Chenklich Libano-Syrien شنكلش لبناني سوري



**Preparation** استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Salade

**Ingredients** Pasteurized cow's milk, Pasteurized whey, Coagulate, salt, spices. Keep refrigerated +4/6°C.

**Ingrédients** Lait de vache pasteurisé, Lactosérum pasteurisé, coagulant, sel, épices. A conserver à +4/6°C.

**Bestänteile** Frische kuhmilch, Pasteurisierte Molke, Koagulans, Salz, Gewürze. Aufzubewahren bei +4/6°C.

**المكونات** حليب بقر مبستر، مصل الجبن، مخثر، توابل، ملح، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	120g	25 units / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	6 months (Mois / Monat / شهر)
<b>POT</b> Pot / Topf / علبه	360g Net 550g Brut	12 units / box (Carton/Karton)	6 months (Mois / Monat / شهر)

# Labneh en boule لبنة طازجة مدعبله

## Preparation / إستخدامات

Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



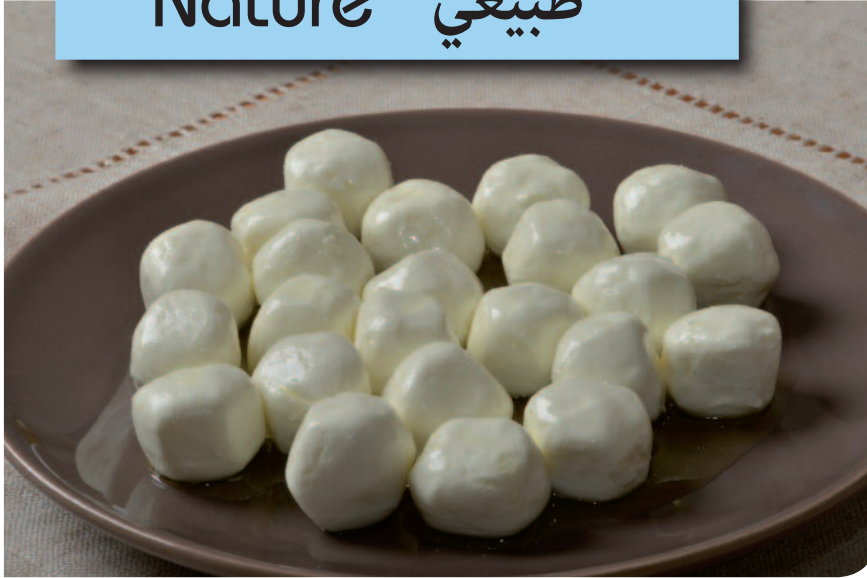
Salade



Sandwich

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصالحية
<b>POT WITH OIL</b> Pot avec huile / Topf mit plunzenöl علبة بالزيت	<b>320g Net</b> <b>550g Brut</b>	<b>12 pots / box</b> <b>70 boxes / pal</b>	<b>6 months</b> (Mois / Monat / شهر)
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	<b>3 kg</b> <b>5 kg</b> <b>10 kg</b>	<b>100 seals / pal</b> <b>80 seals / pal</b> <b>44 seals / pal</b>	<b>6 months</b> (Mois / Monat / شهر)

## Nature طبيعي



### Ingredients / Ingrédients / Beständeile المكونات

Pasteurized cow's milk, lactic ferments, salt, vegetable oil, E202. Keep refrigerated +4/6 °C.

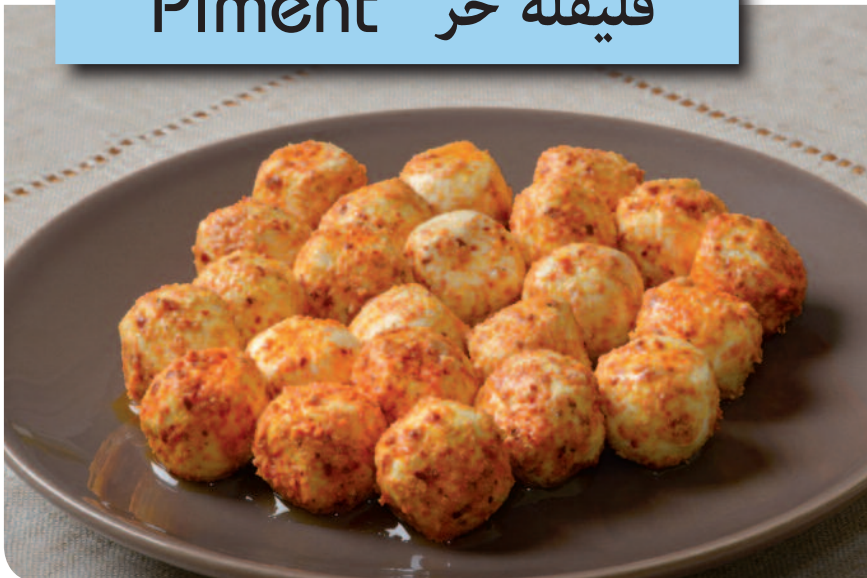
Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel, huile végétale, E202. A conserver à +4/6 °C.

Pasteurisierte Kuhmilch, mikrobielles Lab, Salz, Pflanzenöl, E202. Aufzubewahren bei +4/6 °C.

حليب بقر مبستر، مسرع، ملح، زيت نباتي، E202، يحفظ من 4 إلى 6 درجات



## Piment فليفلة حر



### Ingredients / Ingrédients / Beständeile المكونات

Pasteurized cow's milk, lactic ferments, vegetable oil, hot pepper, E202. Keep refrigerated +4/6 °C.

Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel, huile végétale, piment, E202. A conserver à +4/6 °C.

Pasteurisierte Kuhmilch, mikrobielles Lab, Salz, Pflanzenöl, Piment, E202. Aufzubewahren bei +4/6 °C.

حليب بقر مبستر، مسرع، ملح، زيت نباتي، فلفل حر، E202، يحفظ من 4 إلى 6 درجات





# Labneh en boule مذبلة طازجة مدعبلة

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصالحية
<b>POT WITH OIL</b> Pot avec huile / Topf mit plunzenöl عبلة بالزيت	<b>320g Net</b> <b>550g Brut</b>	<b>12 pots / box</b> <b>70 boxes / pal</b>	<b>6 months</b> (Mois / Monat / شهر)
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	<b>3 kg</b> <b>5 kg</b> <b>10 kg</b>	<b>100 seals / pal</b> <b>80 seals / pal</b> <b>44 seals / pal</b>	<b>6 months</b> (Mois / Monat / شهر)

## Preparation / إستخدامات

Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Salade



Sandwich

## Menthe نعنع



### Ingredients / Ingrédients / Beständeile إستخدامات

Pasteurized cow's milk, lactic ferments, salt, vegetable oil, mint, E202. Keep refrigerated +4/6°C.

Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel, huile végétale, menthe, E202. A conserver à +4/6°C.

Pasteurisierte kuhmilch, mikrobielles lab, salz, pflanzenöl, minze, E202. Aufzubewahren bei +4/6°C.

حليب بقر مبستر، مسرع، ملح، زيت نباتي، نعنع، E202، يحفظ من 4 إلى 6 درجات



## Thym زعتر



### Ingredients / Ingrédients / Beständeile إستخدامات

Pasteurized cow's milk, lactic ferments, salt, vegetable oil, thyme, E202. Keep refrigerated +4/6 °C.

Lait de vache pasteurisé, ferments lactiques, sel, huile végétale, thym, E202. A conserver à +4/6 °C.

Pasteurisierte kuhmilch, mikrobielles lab, salz, pflanzenöl, thymian, E202. Aufzubewahren bei +4/6 °C.

حليب بقر مبستر، مسرع، ملح، زيت نباتي، زعتر، E202، يحفظ من 4 إلى 6 درجات



# Msanarah مسنرة



## Preparation استخدامات

Préparation / Vorbereitung



A consommer frais



Sandwich



Grill



Fatayer



Sambousek



Salade

## Ingredients



Pasteurized cow's milk, coagulant, salt, black seed, E1105. Store at + 4/6 °C.

## Ingrédients



Lait de vache pasteurisé, coagulant, sel, nigelle, E1105. Conserver à + 4/6 °C.

## Bestandteile



Pasteurisierte Kuhmilch, Gerinnungsmittel, Salz, Schwarzkümmel, E1105. Lagerung bei + 4/6 °C.

## المكونات



حليب بقر مبستر، مخثر، ملح، حبة البركة، E1105. يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / مدة الصلاحية
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	500g / 1000g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	4 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1250g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg 5 kg 10 kg	100 seals / pal 80 seals / pal 44 seals / pal	



# Cheese without salt جبنة حلوة للحلويات



Preparation استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



Ingredients, Ingrédients / Bestandteile, المكونات

- Pasteurized cow's milk, coagulate, lactic ferments. Keep refrigerated +4/6 °C,
- Lait de vache pasteurisé, coagulant, ferments lactiques. A conserver à +4/6 °C,
- Pasteurisierte kuhmilch, koagulans, mikrobielles lab. Aufzubewahren bei +4/6 °C.
- حليب بقر مبستر، مسرع، ملح، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / الصلاحية / مدة
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	180g / 300g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	3 months (Mois / Monat / شهر)
<b>JAR</b> Bocal / Glas / مطربان	900 g	6 jars / box (Carton/Karton) 70 boxes / pal	12 months (Mois / Monat / شهر)
	1 250 g	6 jars / box (Carton/Karton) 42 boxes / pal	
<b>SEAL</b> Seau / Eimer / سطل	3 kg	100 seals / pal	
	5 kg	80 seals / pal	
	10 kg	44 seals / pal	



# Achta قشطة



Preparation استخدامات  
Préparation / Vorbereitung



Ingredients, Ingrédients / Bestandteile, المكونات

- Pasteurized cow's milk cream, light cow's milk cheese, acidity corrector : citric acid, lactic acid, E202. Keep refrigerated + 4/6 °C.
- Crème de lait de vache pasteurisée, fromage au lait de vache allégé, correcteur d'acidité : acide citrique, acide lactique, E202. A conserver à + 4/6 °C.
- Pasteurisierte Kuhmilchcreme, leichter Kuhmilchkäse, Säurekorrektor : Zitronensäure, Milchsäure, E202. Aufzubewahren bei + 4/6 °C.
- قشدة، حليب بقر مبستر، جبن حليب بقر مخفف، منظم الحموضة : حمض الستريك، حمض اللبنيك، E202، يحفظ من 4 إلى 6 درجات

	WEIGHT Poids / وزن	PACKAGING Emballage / تعبئة	BEST BEFORE DATE DLC / الصلاحية / مدة
<b>VACCUM</b> Sous vide / Unterleere / مفرغ من الهواء	200 g	5 kg / box (Carton/Karton) 130 boxes / pal	1 months (Mois / Monat / شهر)





Nous contacter :

9, Rue de la Croix Saint-Claude  
02590 AUBIGNY AUX KAISNES - FRANCE  
RCS 439 220 286 St Quentin

Tel : 00.33.3.23.09.93.94 – Fax : 00.33.3.23.09.92.28  
Mobile : 00.33.6.19.13.39.95 – Email : [lailand@wanadoo.fr](mailto:lailand@wanadoo.fr)  
<https://www.facebook.com/LailandCheese>  
SITE INTERNET : [www.lailand.com](http://www.lailand.com)

