

Préparation aux fruits - Framboises aux herbes de Provence
Imaginée par Francis Miot, Meilleur Confiturier de France et Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France Fromager Affineur. Accompagne les fromages de chèvre : Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Crottin de Chavignol...

Ingredients : sucre de canne 48%, framboise 36%, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide tartrique, thym, herbes de Provence 0,04%

Traces éventuelles de **céréales contenant du gluten, céleri, moutarde et sésame**

Fruit preparation - Raspberries with herbes de Provence
Imagined by Francis Miot, Best Jam Producer in France and Marie Quatrehomme, Best Craftsman Master Cheesemonger in France. Ideal for goat cheeses: Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Crottin de Chavignol...

Ingredients : cane sugar 48%, raspberry 36%, glucose syrup, gelling agent: pectin, acidifier : tartaric acid, thyme, herb of Provence 0.04%

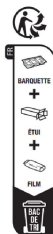
May contain traces of **gluten-containing cereals, céleri, mustard and sesame**

Früchtezubereitung - Himbeere mit Kräutern der Provence
Kreiert von Francis Miot, Bester Konfitüren-Meister von Frankreich und Marie Quatrehomme, Bester Handwerker Käse Affineur von Frankreich. Ideal zu Ziegenkäsen: Sainte-Maure de Touraine, Valençay, Crottin de Chavignol...

Zutaten : Rohrzucker 48%, Himbeere 36% Glukosesirup, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel : Weinsäure, Thymian, Kräuter der Provence 0.04%

Kann Spuren von **glutenhaltiges Getreide, Sellerie, Senf und Sesam** enthalten

Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
Store in a dry and cool place.
Trocken und vor Wärme geschützt aufbewahren.



Poids net / Net weight /
Nettogewicht :
A consommer de
préférence avant le /
Best before/
Mindestens haltbar bis :
N° lot / Batch nr. /
Los-Nr. / N° lote :

EMB. 64550A



(01) 9 3700416 25088 3 (17) 240829 (10) 230829