

# Caramels Tendres au Lait Frais

Tendre caramel  
au Lait Frais

Ingrédients : Sirop de glucose, sucre, lait frais écrémé 16,5%,  
beurre, lait entier en poudre, sirop de sucre inverti, émulsifiant,  
lécithine de soja, sel.  
Traces possibles de fruits à coque, gluten, œuf et sésame.

C'est Jacques Klaus qui, en 1856, a fondé la chocolaterie Klaus.  
Il a implanté sa fabrique dans le Jura français et suisse.

Plus d'un siècle et demi plus tard, la tradition se perpétue et  
la volonté de faire des produits de qualité est restée la même.

Les caramels Klaus sont élaborés à partir d'ingrédients nobles,  
tels que le beurre, dans des récipients en cuivre selon une recette  
traditionnelle jalousement gardée.

**A conserver dans un endroit frais et sec.  
/ Store in a cool and dry place.**

**Fabriqué par/Made by/Hergestellt von :  
Société Nouvelle Klaus 3, rue Victor Hugo  
25500 MORTEAU France**



Poids net/Net  
weight/Reingewicht  
**160g/3,50z**



3 025640 057150

A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage.