



L'apéritif Normand

La création du célèbre camembert est attribuée à Marie Harel en 18^{ème} Année. Il faudra néanmoins attendre la fin du 19^{ème} sous Napoléon III pour voir la demande devenir « considérable » grâce au développement du chemin de fer et à l'amélioration de la qualité avec la sélection de flores blanches, fruit du travail de Pasteur et de ses élèves.

La fromagerie Gillot est née dans l'Orne en 1912 et depuis lors 6 familles se sont succédées pour offrir, dans le respect de cette tradition, des camemberts aujourd'hui reconnus comme les fleurons de la Normandie.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

SOTTEVAST
Biscuiterie de l'Abbaye
ST-WILFRIED-DE-BRIQUÈRE
HAMELIN

NOS 4 VOLONTÉS

- Invoquer en privilégiant la qualité et la provenance des ingrédients.
- Développer l'écologie professionnelle, les compétences et la convivialité.
- Respecter l'environnement en réduisant l'eau, l'énergie et les emballages consommés par kg de biscuits.
- Être sélectifs par des partenaires forts et durables.

Pour en savoir plus sur le développement durable : www.biscuiterie-abbaye.com

PMET+ ENIGMA
LE LABEL DES ENTREPRISES ENGAGÉES POUR L'UNIFORMITÉ, L'ÉQUILIBRE ET L'ENVIRONNEMENT
Créé en 2010 par les entreprises engagées

Fixe la performance de la biodiversité en une meilleure répartition des productions, nous utilisons de la farine de céréales locales.

SAFETY



Réserve soudure transversale



L'apéritif Normand



100g - environ 35 SABLÉS



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Typical nutrition value per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g / Gemiddelde voedingswaarden per 100g	2012 kcal / 482 kcal
Energie/ Energy	
Matières grasses/ Fat/ Fett/ Vetten dont acides gras saturés/ of which saturated/	25 g
dont acides gras saturés/ of which saturated/	16 g
Glucides/ Carbohydrate/ Kohlenhydrate/ Koolhydraten dont sucres/ of which sugars/ Zuckern/ suikers	50 g
dont sucres/ of which sugars/ Zuckern/ suikers	6.3 g
Fibres alimentaires/ Fibers/ Bakkerstoffen/ vezels	9.9 g
Protéines/ Proteins/ Eiweiß/ Eiwitten	9.7 g
Sels/ Salt/ Salz/ Zout	2.2 g

Ingredients: Farine de blé DCE, beurre de Normandie 24%, camembert 15%, amidon de blé, sucre, sel marin, jaune d'œuf en poudre, arôme naturel, poudre à lever : carbonates d'ammonium - carbonates de sodium, pain blanc, poudre de lait séché. Peut contenir des traces de fruits à coque, de soja et de graines de sésame.

Ingredients: wheat flour, Normandy butter 24%, camembert 15%, wheat starch, sugar, sea salt, egg yolk powder, natural flavor, raising agents: ammonium carbonates - sodium carbonates, white pepper, skimmed milk powder. May contain traces of nuts, soya and sesame.

Zutaten: Weizenmehl, Butter aus der Normandie 24%, Camembert 15%, Weizenstärke, Zucker, Meersalz, Eigelbpulver, natürliches Aroma, Backtriebmittel : Ammoniumcarbonate - Natriumcarbonate, weißes Pulver, Magermilchpulver. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja und Sesam enthalten.

Ingredients: Tarweemel, boter van Normandië 24%, camembert 15%, tarweemel, suiker, zout, eigeel in poeder, natuurlijk aroma, oprijmiddelen: ammoniumcarbonaten - natriumcarbonaten, witte peper, magere melkpoeder. Kan sporen van schalenvruchten, soja en sesam bevatten.

Suggestion de présentation / Serving suggestion / Servingsuggestie / Servingsuggestie



Sablés au beurre ou camembert / Para butter cookies with camembert / Butterkoekjes met Camembert / Butterkoekjes met camembert

Poids net / Net weight/ Netogewicht/ Netto gewicht:

100 g e / 3.53 oz

À conserver dans un endroit frais et sec. / Store in a cool dry place. / Kühl und trocken lagern. / In een koele en droge plaats bewaren.

À consommer de préférence avant le/la date(s) de fin - Best before/Best date - Mandaten: houdbaar bij/ Last-terminer - Ten minste houdbaar tot/ Perishability:

ZONE DLUO

Réserve de soudure transversale

Bavette de sachet

Soudure masquée