



BISCUITERIE
de PROVENCE

BISCUITERIE
de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833

AMANDE



LE GÂTEAU MOELLEUX

La recette traditionnelle tout en gourmandise !



SANS GLUTEN

100g
3,33oz

Valeurs nutritionnelles pour / Nutrition values per /
Nährwerteklaration je / Voedingswaarden per /

Énergie / Energy / Energie	1865 kJ 446 kcal	dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers	28 g
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten	23 g	Fibres alimentaires / Dietary fiber / Balaststoffen / Voedingsvezels	5,1 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	7,8 g	Protéines / Protein / Eiwits / Eiwitten	7,8 g
Glycides / Carbohydrates / Koolhydraten	46 g	Sel / Salt / Salz / Zout	0,11 g
		Magnésium / Magnesium	75 mg
		Vitamine E / Vitamin E	6,2 mg

RICHE EN VITAMINE E - SOURCE DE FIBRES ET DE MAGNÉSIMUM
HIGH VITAMIN E - FIBER SOURCE - MAGNESIUM SOURCE
VITAMIN E REICH - BALLASTSTOFFQUELLE - MAGNESIUMQUELLE
RIJK AAN VITAMINE E - BRON VAN VEZELS - BRON VAN MAGNESIUM

À consommer de préférence avant le / Best before / Minstens houdbaar bis / Tenminste houdbaar tot:

02 07 20

PENSEZ
AU TRI !

BOÎTE MÉTALLIQUE, PAPIER CUISSON
ET ETUI CARTON À RECYCLER

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNEDETRI.FR



6168999

Alimentation sans gluten, biscuits
> ou = 225 g et < 250 g

LE GÂTEAU MOELLEUX

apprécié depuis plus de 30 ans



GÂTEAU BIO AUX AMANDES

SANS GLUTEN

Riche en amandes, ce gâteau sans farine séduit par son moelleux irrésistible et son exceptionnelle finesse en bouche. Son emballage unique garantit une longue conservation et permet de le déguster à tout instant, éventuellement réchauffé, seul ou accompagné d'une crème, d'une glace ou d'une salade de fruits.

Ingredients: sucre de canne* équilibrable, **amandes*** 32%, **oeufs***, **beurre de baratte***, poudre de vanille Bourbon*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

Fabriqué dans un atelier utilisant des noisettes et des noix.

ORGANIC ALMOND CAKE

GLUTEN-FREE

This flour-free almonds and chocolate cake is simply irresistible thanks to its deliciously moist sponge and its exceptional flavour. Its unique packaging ensures it keeps for a long time - either on its own or with a cream, ice cream or fruit salad.

Ingredients: fair trade cane sugar*, **almonds*** 32%, **eggs***, churn **butter***, Bourbon vanilla powder*.

* Ecologically grown product.

Produced in a factory that handles hazelnuts and walnuts.

BIO MANDELKUCHEN

OHNE GLUTEN

Dieser feine Mandelkuchen ohne Mehl überzeugt alle Feinschmecker durch seine lockere Konsistenz und den unwiderstehlich köstlichen Geschmack. Die besondere Verpackung gewährleistet eine lange Haltbarkeit, so dass der Kuchen stets seinen Genuss bleibt. Er schmeckt auch vorzüglich zu Eis, Obstsalat oder mit Sahne.

Zutaten: Fair Trade Rohrzucker*, **Mandeln*** 32%, **Eier***, **Fassbutter***, Pulver von Bourbon-Vanille*.

* Zutaten aus biologischem Anbau.

In einer Werk hergestellt das Haselnüsse und Nüsse verwendet.

AMANDELCAKE

GLUTENVRIJ

Rijk aan amandelen, verleidt deze bloemloze cake met zijn onweerstaanbare zachtheid en uitzonderlijke delicate in de mond. De unieke verpakking garandeert een lange conservering en maakt het mogelijk om het op elk moment te proeven, eventueel opgewarmd, alleen of vergezeld van een room, een ijsje of een fruitsalade.

Ingrediënten: eerlijke handel rietsuiker*, **amandelen*** 32%, **eieren***, gekarde **boter***, vanille poeder*.

* Producten uit de biologische landbouw.

Vervaardigd in een bedrijf waar hazelnoten en noten verwerkt worden.

Fabriqué dans un atelier dédié aux produits sans gluten - Produced in a dedicated gluten-free workshop - In einer Werk hergestellt das kein Gluten verwendet - Gemaakt in een workshop gewijd aan glutenvrije producten.



*Un délicieux gâteau
cuit dans son moule en acier
comme à la maison*

NOTRE EMBALLAGE ...

...GARANTIT FRAICHEUR ET
MOELLEUX PLUS D'UNE ANNÉE

... EST VALIDÉ PAR UN LABORATOIRE
FRANÇAIS ACCRÉDITÉ ET SPÉCIALISÉ
CONTACT ALIMENTAIRE

... EST 100% RECYCLABLE À L'INFINI !

Démoulage : Passer la lame d'un couteau autour du gâteau et le retourner sur un plat.
Turning out of the mould : Go round the edge of the cake using a knife and then tip it onto plate.
Herausnehmen aus der Form : Mit einem Messer an den Rändern entlang fahren und den Kuchen auf eine Platte stürzen.
Met het lemmet van een mes rond de taart snijden en omdraaien op een plat bord.



FR-023-026



Product of France

Hergestellt in Frankreich

Geproduceerd in Frankrijk

Biscuiterie de Provence

26110 St Maurice sur Eygues - FRANCE

Tél. : 33 (0)4 75 26 02 98

www.biscuiteriedeprovence.com

POIDS NET

NET WEIGHT

NETTOGEWICHT

225 g / 7.94 oz



Nos autres
**GÂTEAUX
MOELLEUX
AUX AMANDES**
Bio & Sans gluten



ORANGE
sans lait



**CITRON
de Menton**



NOISETTE



CHOCOLAT

H06TBA22520A

20271H - 4