

Valeurs nutritionnelles pour / Nährwertdeklaration pro 100g		3034 / 736
Energie / Energie (kJ / kcal)		82
Matières Grasses / Fett (g)		56
Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren (g)		<0,5
Sucides / Kohlenhydrate (g)		<0,5
Dont sucres / Davon Zucker (g)		<0,5
Protéines / Eiweiß (g)		0,03
Sel / Salz (g)		

Beurre pasteurisé, extra-fin, doux,
Mildgesäuerte Pasteurisierte Butter ungesalzen,
extra fein, 82% Fett.

Ingrédients : crème pasteurisée de lait de vache (Origine : France),
ferments lactiques.

A conserver entre +2°C et +6°C.

Zutaten : pasteurisierte Sahne aus Kuhmilch (Herkunft :

Frankreich), Kulturen :

Sel +2°C bis +6°C aufbewahren.

Erzeugt per / Herstellt in Frankreich :

CLS 79410 Echire FRANCE



POIDS NET
NETTOGEWICHT:

250g



3 199 24 4011892



À consommer de
préférence avant le /
Mindestens haltbar bis :

des crèmes
Maturation
lente

DOUX



La
Baratte
du Crémier

Beurre d'antan
aux délicates notes de cru

250g

POIDS NET
NETTOGEWICHT:



Maturation lente des crèmes
250g

POIDS NET
NETTOGEWICHT:



Beurre d'antan
aux délicates notes de cru
DOUX

La
Baratte
du Crémier

