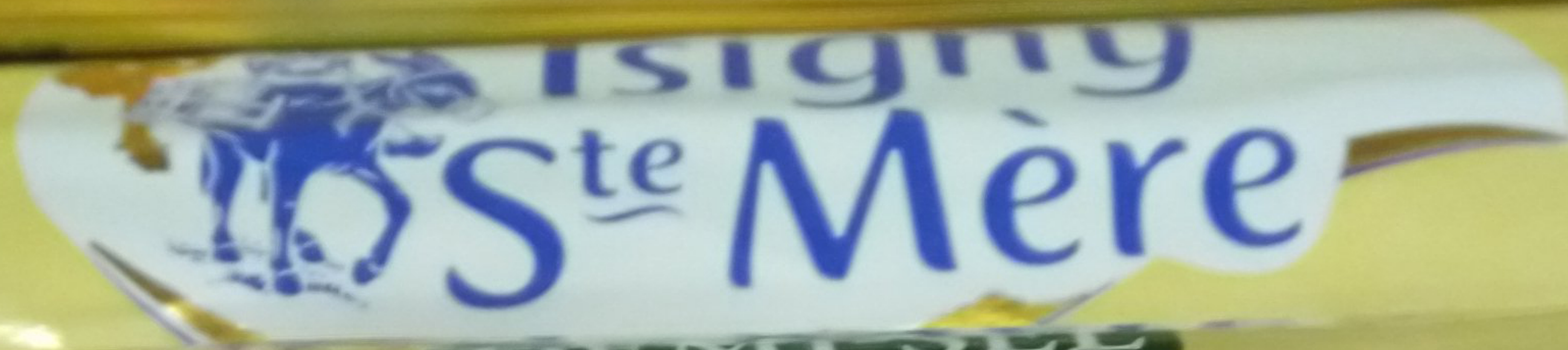


POIDS NET:
250g e

BEURRE D'ISIGNY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DEMI-SEL



07/09/2023
C 150 10:48



80%

Matière Grasse
Valeur Énergétique

POIDS NET:
250g e

FR
14.342.001

BEURRE D'ISIGNY DEMI-SEL - Ingrédients : crème de lait pasteurisée, sel 2%, ferments lactiques. Origine du lait : Normandie. Produit en France. À conserver à +6°C maximum. À consommer de préférence avant le :

SALTED ISIGNY BUTTER - Ingredients: cream from pasteurised milk, salt 2%, lactic starters. Origin of milk: Normandy. Produced in France. Keep refrigerated at +6°C maximum. Best before:

ISIGNY BURRO SALATO - Ingredienti: panna di latte pastorizzato, sale 2%, fermenti lattici. Origine del latte: Normandia. Prodotto in Francia. Conservare a +6°C massimo. INCARTO (C/PAP82) CARTA → Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune. Da consumarsi preferibilmente entro il:

MILDGESÄUERTE GESALZENE BUTTER VON ISIGNY - Zutaten: pasteurisierter Rahm, Salz 2%, Kulturen. Herkunft der Milch: Normandie. Hergestellt in Frankreich. Bei max +6°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis:

ISIGNY GEZOUTEN BOTER - Bestanddeel: cream gepasteuriseerde melk, zout 2%, fermenteren. Herkomst van de melk: Normandië. Geproduceerd in Frankrijk. Te bewaren aan +6°C maximum. Ten minste houdbaar tot:

POIDS NET:
250g e

BEURRE D'ISIGNY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DEMI-SEL



POIDS NET:
250g e

BEURRE D'ISIGNY

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DEMI-SEL



Isigny