



Isigny
Ste Mère

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, in Francia. Conservare a +6°C massimo. INCARTO (C/PAP82) CARTA → Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo comune. Da consumarsi preferibilmente entro il:

24/08/2023
C 136 09:56

MILDGESÄUERTE GESALZENE BUTTER VON ISIGNY - Zutaten: Hergestellt in Frankreich. Bei max +6°C aufbewahren. Mindestens haltbar bis:
ISIGNY GEZOUTEN BOTER - Bestandeel: cream gepasteuriseerde melk, zout 2%, fermenteren. Herkomst van de melk: Normandië. Geproduceerd in Frankrijk. Te bewaren aan +6°C maximum. Ten minste houdbaar tot:



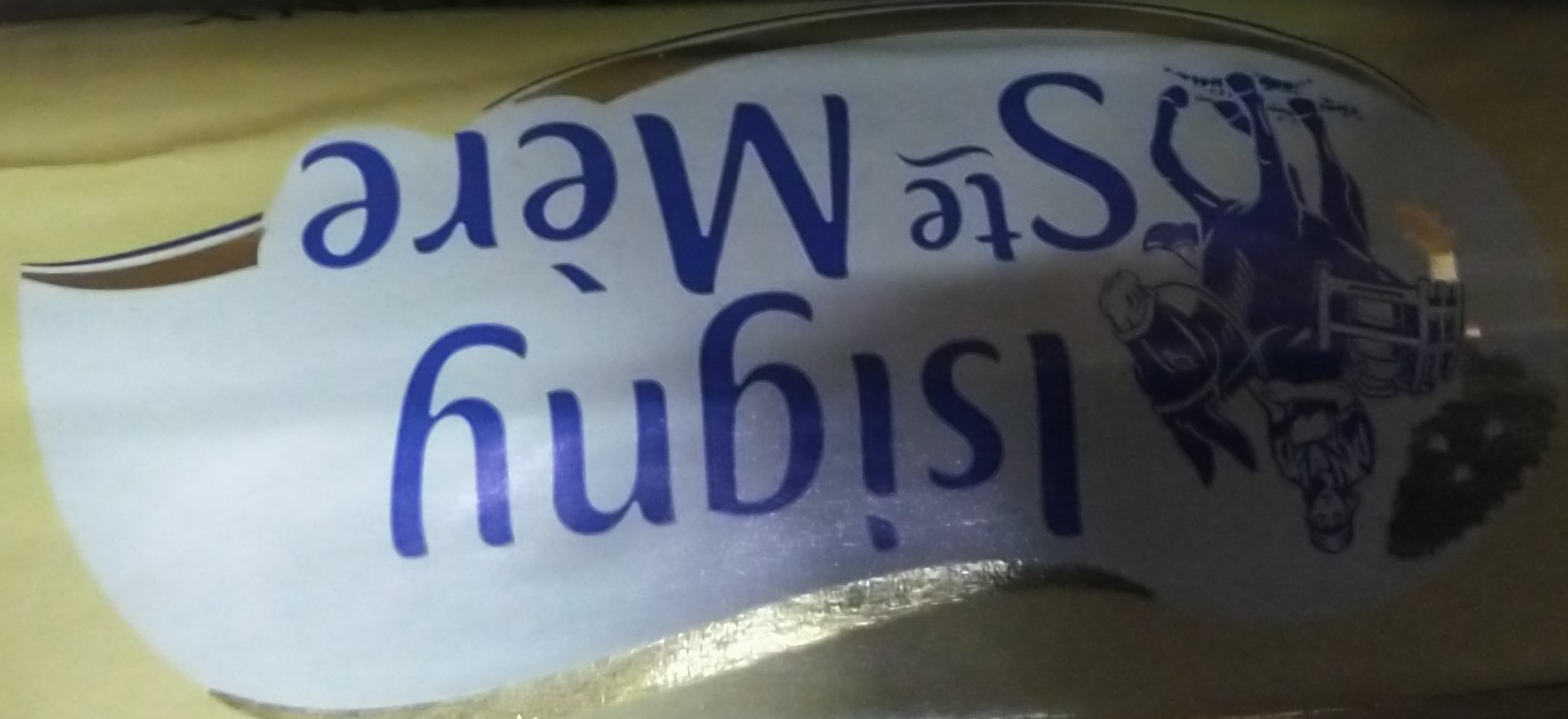
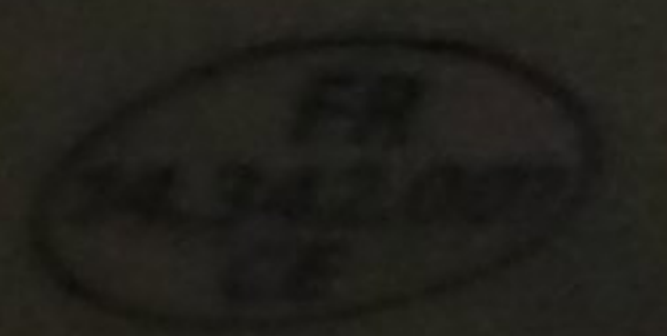
Isigny
Ste Mère

80%

Mat. Gr. / Fat. / Fett.
Vetten / Grassi

POIDS NET :

250g



Isigny
Ste Mère