

Caramels Tendres au Lait Frais

Tendre caramel
au Lait Frais

Ingrédients : Sirop de glucose, sucre, lait frais écrémé 16,5%,
beurre, lait entier en poudre, sirop de sucre inverti, émulsifiant,
lécithine de soja, sel.
Traces possibles de fruits à coque, gluten, œuf et sésame.

C'est Jacques Klaus, au 1850, à Jolène la chocolaterie Klaus.
Il a implanté sa fabrique dans le Jura français et suisse.

Plus d'un siècle et demi plus tard, la tradition se perpétue et
la volonté de faire des produits de qualité est restée la même.

Les caramels Klaus sont élaborés à partir d'ingrédients nobles,
tels que le beurre, dans des récipients en cuivre selon une recette
traditionnelle jalousement gardée.

A conserver dans un endroit frais et sec.
/ Store in a cool and dry place.

Fabriqué par/Made by/Hergestellt von :
Société Nouvelle Klaus 3, rue Victor Hugo
25500 MORTEAU France



Poids net/Net
weight/Reingewicht
160g/3,50z



3 025640 057150

A consommer de préférence avant le 10/10/2025