

BISCUITERIE
de PROVENCE

Création
exclusive avec
LA MAISON DU CITRON®

BISCUITERIE
de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833

AMANDE & CITRON
DE MENTON IGP



100g
3,53oz

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

Énergie / Energy / Energie	1808 kJ 434 kcal	dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers	33 g
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten	28 g	Fibres alimentaires / Dietary fiber / Ballaststoffen / Voedingsvezels	3,1 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davan verzadigde vetzuren / waarvan verzadigde vetzuren	9,4 g	Protéines / Protein / Eiwit / Eiwitten	10 g
Glucides / Carbohydrates / Koolhydraten	33 g	Sel / Salt / Salz / Zout	0,09 g



SANS GLUTEN

LE
GÂTEAU
MOELLEUX AVEC 32% D'AMANDES

La douceur de l'amande alliée à l'amertume du zest

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

102806
A CONSOMMER DE
PRÉFÉRENCE AVANT LE
23 02 22

PENSEZ
AU TRI
BOITE MÉTALLIQUE, PAPIER CUISSON
ET ÉTU CARTON À RECYCLER
CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT • WWW.CONSIGNESDETFR.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 ET AU
CITRON DE MENTON IGP / 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 équitable*, amandes* 32%, œufs*, beurre de baratte*, zeste de citron de Menton IGP*, huile essentielle de citron*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

Fabrique dans un atelier utilisant des noisettes et des noix.

ORGANIC ALMOND AND PGI MENTON LEMON
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*, chum butter*, Menton lemon zest PGI*, lemon essential oil*.

* Ecologically grown product.

Produced in a factory that handles hazelnuts and walnuts.

BIO MANDELKUCHEN MIT ZITRONEN
VON MENTON G.U / 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 stetsein Genuss bleibt. Er schmeckt auch vorzüglich zu Eis, Obstsalat oder mit Sahne.

Zutaten: Fair Trade Rohrzucker*, Mandeln* 32%, Eier*, Fassbutter*, Zitronenschale von Menton g.U*, ätherisches Zitronenöl*.

* Zutaten aus biologischem Anbau.

In einer Werk hergestellt das Haselnüsse und Nüsse verwendet.

AMANDELCAKE MET CITROEN VAN MENTON BOB
GLUTENVRIJ

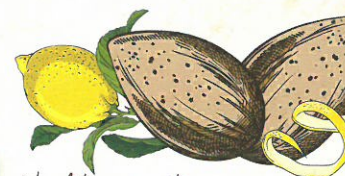
Rijk aan amandelen, verleedt deze bloemloze cake met zijn onweerstaanbare zachtheid en uitzonderlijke delicate in de mond. De unieke verpakking garandeert een lange conservering en maakt het mogelijk om het op elk moment te proeven, eventueel opgewarmd, alleen of vergezeld van een room, een ijsje of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

Ingredients: eerlijke handel rietsuiker*, amandelen* 32%, eieren*, gekard boter*, citroenschil van Menton IGP*, essentiële citroenolie*.

* Producten uit de biologische landbouw.

Vervaardigd in een bedrijf waar hazelnoten en noten verwerkt worden.

Fabrique 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-023-055



MIXTE
Emballage issu de
sources responsables
FSC® C095159

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