

Als eerste dans en wordt hier a Tien de ballroom, Spain sailing, comover as this et comover donc ps 30 pour.

À SAVOURER AVEC VOS
FOMES GRAS



DES FRUITS
DANS LA
CUISINE

Poids net Nettogewicht

110 g

Confit
de figue
au Floc de
Gascogne

FABRICATION
ARTISANALE
DES PYRÉNÉES

A commencer de
petit matin avant la
date sur la capitale
Munich, les
Munich, les

2000

Préparation du Rognon au Fric
 1. Rognon, lavé, épluché : 100 g
 2. Fric de Rognon (farine) 10 g
 3. Sel, poivre : selon le goût

[illegible]

© 2000 Blackwell Science Ltd *Journal of Internal Medicine* 247: 105–112

Norme de port 100 g : 5036,22204
sur mesure : 0,10 g d'air sec par gramme

Wald-Gras, Felle-Fruchtkraut mit

100%, Zinseszins, Fälligkeitsgarantie (F)

[illegible]**Ergebnisse** stammten aus Histon-Pyridin-

Kalorienzählung für 100g: Energie 9338,122 kJ/100g

Fett: 0,18 g, davon gesättigte Fettsäuren
butyrol: 0,1 g, davon Zucker 0,2 g, Salz

Hydrazol: 54 g davon Zucker 32 g, Salz
in einer Blechtafel, die Schalenfläche



3 38634 765 7384039

3 363476 736409
