

BISCUITERIE de PROVENCE

BISCUITERIE de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833

AMANDE & VANILLE

LE GÂTEAU MOELLEUX

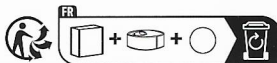
AVEC 32% D'AMANDES

Une saveur d'antan si gourmande ...



SANS GLUTEN

À consommer de préférence avant le / Best before / Mindestens haltbar bis / Consumare preferibilmente prima :



6168999

Alimentation sans gluten, biscuits
> ou = 225 g et < 250 g

Valeurs nutritionnelles pour / Nutrition values per / Nährwertdeklaration je / Valori nutrizionali per		100g 3.53oz
Énergie / Energy / Energia Fett / Grasso	2077 kJ 499 kcal	33 g
Matières grasses / Fat / dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / di cui saturi	34 g 11 g	2.8 g 11 g 0.11 g
dont sucres / of which sugars / davon Zucker / con zucchero		
Fibres alimentaires / Dietary fiber / Ballaststoffe / Fibra alimentare		
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteina		
Sel / Salt / Salz / Sale		

LE GÂTEAU MOELLEUX

apprécié depuis plus de 30 ans

GÂTEAU AUX AMANDES & À LA VANILLE 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.

Ingrédients: sucre, **amandes** 32%, **œufs** plein air, **beurre** de baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, extrait naturel de vanille.

Fabriqué dans un atelier utilisant d'autres fruits à coque.

ALMOND & VANILLA CAKE GLUTEN-FREE

This flour-free almonds cake is simply irresistible thanks to 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: sugar, **almonds** 32%, free-range **eggs**, extra fine PDO Charentes-Poitou churn **butter**, natural vanilla extract.

Produced in a factory that handles other nuts.

MANDELKUCHEN MIT VANILLE GLUTENFREI

Dieser Mehlfrei Mandelkuchen ist dank seines außergewöhnlichen Geschmacks einfach unwiderstehlich. Die einzigartige Verpackung sorgt für eine lange Haltbarkeit - entweder alleine oder mit Sahne, Eis oder Obstsalat.

Zutaten: Zucker, **Mandeln** 32%, **Eier** aus Freilandhaltung, Fass**butter** g.U. Charentes-Poitou, natürliches Vanilleextrakt.

In einem Werk hergestellt, das Nüsse verwendet.

TORTA DI MANDORLE E VANIGLIA SENZA GLUTINE

Questa torta di mandorle senza farina è semplicemente irresistibile grazie al suo sapore eccezionale. La sua confezione unica assicura che rimanga a lungo, da solo o con una crema, un gelato o una macedonia di frutta.

Ingrédients: zucchero, **mandorle** 32%, **uova**, **burro** extra fine Charentes-Poitou DOP, estratto naturale di vaniglia.

Prodotto in officina con noci.



*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.

Sformatura: passa la lama di un coltello attorno alla torta e girala su un piatto.



FR-023-002

Product of France

Hergestellt in Frankreich
Prodotto in Francia

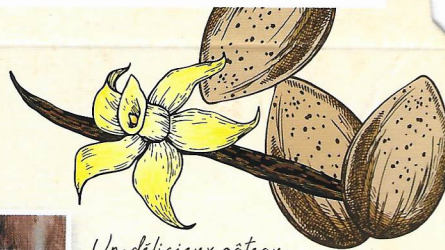
Biscuiterie de Provence

26110 St Maurice sur Eygues - FRANCE

Tél. : 33 (0)4 75 26 02 98

www.biscuiteriedeprovence.com

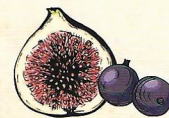
Fabriqué dans un atelier dédié aux produits sans gluten - Produced in a dedicated gluten-free workshop - In einer Werk hergestellt das kein Gluten verwendet - Realizzato in un laboratorio dedicato ai prodotti senza glutine



NOS GÂTEAUX MOELLEUX AUX AMANDES Sans gluten



VANILLE



FIGUE &
RAISIN



CITRON



CHÂTAIGNE



CHOCOLAT NOIR
VALRHONA®



POIDS NET
NET WEIGHT
NETTOGEWICHT
PESO NETTO

240 g / 8.47 OZ



H06TGA24023A
CODE ARTICLE : 62026

329547- 2