

BISCUITERIE de PROVENCE

BISCUITERIE de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833

AMANDE & CHOCOLAT

LE GÂTEAU MOELLEUX

Une recette fondante simplement irrésistible !



SANS GLUTEN

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

02 07 20

**PENSEZ
AU TRI !** BOUTE METALLIQUE, PAPIER CUISSON
ET ETUI CARTON À RECYCLER



6168999

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

100g
3.53oz

Valeurs nutritionnelles pour / Nutrition values per /
Nährwertedeklaration je / Voedingswaarden per l

Énergie / Energy / Energie	1841 kJ 441 kcal	dont sucres / of which sugars / davan Zucker / waarvan suikers	19 g
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten	23 g	Fibres alimentaires / Dietary fiber / Ballaststoffen / Voedingsvezels	6.4 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davan gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	7.5 g	Protéines / Protein / Eiwits / Eiwhiten	12 g
Glucides / Carbohydrates / Koolhydraten	44 g	Sel / Salt / Salz / Zout	0.11 g
		Magnésium / Magnesium	92 mg
		Vitamine E / Vitamin E	6.2 mg

RICHE EN VITAMINE E & EN FIBRES - SOURCE DE MAGNÉSIUM
HIGH VITAMIN E and FIBER SOURCE - MAGNESIUM SOURCE
VITAMIN E REICH - BALLASTSTOFFREICH - MAGNESIUMQUELLE
RIJK AAN VITAMINE E - RIJK AAN VEZELS - BRON VAN MAGNESIUM

LE GÂTEAU MOELLEUX

apprécié depuis plus de 30 ans



GÂTEAU BIO AUX AMANDES ET AU CHOCOLAT SANS GLUTEN

Riches 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.

Ingédients: **oeufs***, **amandes*** 30%, sucre de canne* équitable, **beurre de baratte***, chocolat en poudre* 13%, poudre de vanille Bourbon*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

Fabriqué dans un atelier utilisant des noisettes et des noix.

ORGANIC ALMOND AND CHOCOLATE CAKE 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: **eggs***, **almonds*** 30%, fair trade cane sugar*, chum **butter***, chocolate powder* 13%, Bourbon vanilla powder*.

* Ecologically grown product.

Produced in a factory that handles hazelnuts and walnuts.

BIO MANDELKUCHEN MIT SCHOKOLADE 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 stets ein Genuss bleibt. Er schmeckt auch vorzüglich zu Eis, Obstsalat oder mit Sahne.

Zutaten: **Eier***, **Mandeln*** 30%, Fair Trade Rohrzucker*, **Fassbutter***, Pulver von Schokolade* 13%, Pulver von Bourbon-Vanille*.

* Zutaten aus biologischem Anbau.

In einer Werk hergestellt das Haselnüsse und Nüsse verwendet.

AMANDELCAKE MET CHOKOLADE GLUTENVRIJ

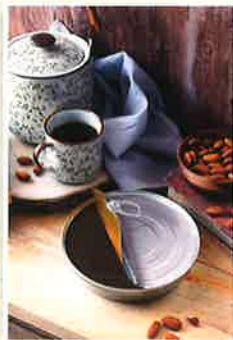
Rijk aan amandelen, verleidt deze bloemloze cake met zijn onweerstaanbare zachtheid en uitzonderlijke delicate in de mond. De unieke verpakking garandeert een lange conservering en maakt het mogelijk om het op elk moment te proeven, eventueel opgewarmd, alleen of vergezeld van een room, een ijsje of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

Ingrediënten: **eieren***, **amandelen*** 30%, eerlijke handel rietsuiker*, gekard **boter***, cacao poeder* 13%, vanille poeder*.

* Producten uit de biologische landbouw.

Vervaardigd in een bedrijf waar hazelnoten en noten verwerkt worden.

Fabriqué 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-023-027



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



3

Nos autres GÂTEAUX MOELLEUX AUX AMANDES Bio & Sans gluten



AMANDES
La recette
traditionnelle



CITRON
de Menton



NOISETTE



ORANGE
sans lait

H06TBC22520A

20271H - 2