

BISCUITERIE de PROVENCE

BISCUITERIE de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833

AMANDE & ORANGE



LE GÂTEAU MOELLEUX

AVEC 28% D'AMANDES

Un fondant incomparable tout en douceur...



**SANS GLUTEN
SANS LAIT**

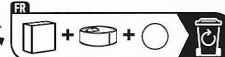
RICHE EN VITAMINE E et EN FIBRES - SOURCE DE MAGNÉSIMUM
HIGH VITAMIN E and FIBER SOURCE - MAGNESIUM SOURCE
VITAMIN E REICH - BALLASTSTOFFREICH - MAGNESIUMQUELLE
RIJK AAN VITAMINE E - RIJK AAN VEZELS - BRON VAN MAGNESIUM
RICCO DI VITAMINA E e FIBRA - FONTE DI MAGNESIO

100g
3,55oz

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

Énergie / Energy / Energie	1147 kJ 272 kcal	dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers / di cui : zuccheri	24 g
Fat / Veten / grassi	7,0 g	Fibres alimentaires / Dietary fiber / Ballaststoffen / Voedingsvezels / Fibre	14 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren / di cui : acidi grassi saturi	1,1 g	Protéines / Protein / Eiwits / Eiwitten / Proteine	12 g
Glucides / Carbohydrates / Koolhydrate / Koolhydraten / Carboidrați	42 g	Sel / Salt / Salz / Zout / Sale	0,13 g
		Magnésium / Magnesium / Magnesio	64 mg
		Vitamine E / Vitamin E / Vitamina E	4,5 mg

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



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 À L'ORANGE SANS GLUTEN, SANS LAIT

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'un coulis, d'un sorbet ou d'une salade de fruits.

Ingédients: **oeufs***, sucre*, **amandes*** 28%, oranges* 22%, jus de citron*, pectine de fruit, poudre de vanille Bourbon*.

* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

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

ORGANIC ALMOND/ORANGE CAKE GLUTEN-FREE, MILK FREE

This flour-free almonds 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 coulis, sorbet or fruit salad.

Ingédients: **eggs***, sugar*, **almonds*** 28%, oranges* 22%, lemon juice*, fruit pectin, Bourbon vanilla powder*.

* Ecologically grown product.

Produced in a factory that handles other nuts.

BIO MANDELKUCHEN MIT ORANGE GLUTENFREI, MILCHFREI

Dieser Kuchen mit Mandeln Mehlfrei überzeugt alle Feinschmecker durch seine lockere Konsistenz und den unwiderstehlich köstlichen Geschmack. Die besondere Verpackung gewährleistet eine lange Haltbarkeit, so dass der Kuchen stetein Genuss bleibt. Er schmeckt auch vorzüglich zu Sorbets, Obstsalat oder mit einer süßen Sauce.

Zutaten: **Eier***, Zucker*, **Mandeln*** 28%, Orangen* 22%, Zitronensaft*, fruchtpektin, Bourbon-Vanillepulver*.

* Zutaten aus biologischem Anbau.

Hergestellt in einem Werk, das Schalenfrüchte verwendet.

AMANDELCAKE MET SINAASAPPEL GLUTENVRIJ EN LACTOSEVRIJ

Ingédients: **eieren***, suiker*, **amandelen*** 28%, sinaasappel* 22%, citroensap*, fruit pectine, vanillepoeder*.

* Producten uit de biologische landbouw.

Vervaardigd in een bedrijf waar noten verwerkt worden.

TORTA BIOLOGICA DI MANDORLE E ARANCE SENZA GLUTINE, SENZA LATTOSIO

Ingredienti: **uova***, zucchero*, **mandorle*** 28%, arance* 22%, succo di limone*, pectina di frutta, vaniglia Bourbon in polvere*.

* Prodotti da agricoltura biologica.

Prodotto in un'officina utilizzando altri frutti a guscio.



*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.

Sformare: passare un coltello intorno alla torta e sformarla su un piatto.

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 - Prodotto in un laboratorio dedicato al senza
glutine



FR-023-028



SANS LAIT



MIXTE

Emballage issu de
sources responsables
FSC® C095159

Product of France

Hergestellt in Frankreich

Geproduceerd in Frankrijk

Prodotto in Francia

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
PESO NETTO

225 g / 7.94 oz



3

Nos autres
**GÂTEAUX
MOELLEUX
AUX AMANDES**
Bio & Sans gluten



AMANDES
La recette
traditionnelle



**CITRON
de Menton**



NOISETTE



CHOCOLAT

H06TBG22523A
CODE ARTICLE : 62073

329547- 4

05.04.23
Ag