

BISCUITERIE de PROVENCE

BISCUITERIE de PROVENCE

Une histoire de famille
depuis 1833

AMANDE & CHÂTAIGNE

LE GÂTEAU MOELLEUX

Une saveur d'antan si gourmande ...



SANS GLUTEN

100g
3,53oz

100g
3,53oz

SOURCE DE FIBRES
FIBER SOURCE
FIBERQUELLE
FONTE DI FIBRE

Énergie / Energy / Energie	1568 kJ 375 kcal	dont sucres / of which sugars / davon Zucker / con zucchero	34 g
Matières grasses / Fat / Fett / Grasso	21 g	Fibres alimentaires / Dietary fiber / Ballaststoffe / Fibra alimentare	3,8 g
dont acides gras saturés / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / di cui saturi	11 g	Protéines / Protein / Eiweiß / Proteina	6,1 g
Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Carboidrati	40 g	Sel / Salt / Salz / Sale	0,07 g

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

02 07 20

PENSEZ
AU TRI !
BOÎTE MÉTALLIQUE, PAPIER CUISSON
ET/OU CARTON À RECYCLER



6168999
Alimentation sans gluten, biscuits
> ou = 225 g et < 250 g

LE GÂTEAU MOELLEUX

apprécié depuis plus de 30 ans

GÂTEAU AUX AMANDES ET AUX CHÂTAIGNES SANS GLUTEN

Riche en marrons, 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: châtaignes 36%, sucre, **beurre** de baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, **oeufs**, **amandes** 10%, Cognac, sirop de glucose, extrait naturel de vanille. Fabriqué dans un atelier utilisant des noisettes et des noix.

ALMOND AND CHESTNUT 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: chestnuts 36%, sugar, extra fine PDO Charentes-Poitou churn **butter**, **eggs**, **almonds** 10%, Cognac, glucose syrup, natural vanilla extract. Produced in a factory that handles hazelnuts and walnuts.

MANDELKUCHEN MIT ESSKASTANIEN OHNE GLUTEN

Dieser mehlfreie 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: Kastanien 36%, Zucker, GU Charentes-Poitou Fassbutter, **Eier**, **Mandeln** 10%, Cognac, Glucosesirup, natürliches reines Vanilleextrakt. In einer Werk hergestellt das Haselnüsse und Nüsse verwendet.

TORTA DI MANDORLE E CASTAGNE 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.

Ingredienti: castagne 36%, zucchero, **burro** di zangola extra fine Charentes-Poitou DOP, **uova**, **mandorle** 10%, cognac, sciroppo di glucosio, estratto naturale di vaniglia.

Prodotto in officina con nocciole e noci.

Fabriqu  dans un atelier d di  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



*Un délicieux gâteau
cuit dans son moule en acier
comme   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   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 R ndern entlang fahren und den Kuchen auf eine Platte st rzen.
Sfornatura: passa la lama di un coltello attorno alla torta e girala su un piatto.



FR-023-006

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



POIDS NET
NET WEIGHT
PESO NETTO
240 g / 8.47 OZ



3 571377 002401

Nos autres GÂTEAUX MOELLEUX AUX AMANDES Sans gluten



VANILLE



CITRON



FIGUE &
RAISIN



CHOCOLAT NOIR
VALRHONA 

H06TGM24020A

20271H - 3