



CRÈME DE MARRONS DE L'ARDÈCHE®

Fabrique en FRANCE
A conserver au frais et à consommer dans les 15 jours après ouverture.
A consommer de préférence avant la date indiquée sur le dessus du pack.

POIDS NET :
12 x 78g

Préparé avec 50g de fruits pour 100g
Tenue totale en sucres : 60g pour 100g
Madagascar

Ingrédients :
châtaignes (50%), sucre, marrons glacés,
sirop de glucose, eau, extrait de vanille

12 TUBES DE 78g

3 662487 000194

ETI
+
BOUCHON
FIBRE

01

created by Clément Faugier in 1885 in Privas in France

Énergie	270 kJ	135 kcal	7%
Matières grasses	0,8g	0,1g	1%
dont acides gras saturés	0,2g	0,04g	1%
Glucides	64g	32g	13%
dont sucres	50g	25g	28%
Fibres alimentaires	1,9g	0,9g	-
Protéines	1,9g	0,6g	1%
Sel	<0,01g	<0,01g	<0,2%

1 portion = 50g. Chaque contenant contient 1,56 portions.
Ces repères peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.
Valeurs nutritionnelles moyennes

CRÈME DE MARRONS DE L'ARDÈCHE®

ETS CLEMENT FAUGIER
LE LOGIS DU ROY - 07000 PRIVAS
www.clementfaugier.fr

La Crème de Marrons de L'Ardèche est une recette créée par Clément Faugier en 1885 à Privas

CRÈME DE MARRONS
Faugier®
DEPUIS 1882
DE L'ARDÈCHE®

CHESTNUT SPREAD

Ingredients:
chestnuts (50%), sugar, candied
marrons, glucose syrup, water,
vanilla essence Madagascar

Made in FRANCE
Refrigerate and consume in 15 days
after opening.
Best before: see date on the top
of the pack.

NET WEIGHT:
12 x 2.75 oz

CRÈME DE MARRONS DE L'ARDÈCHE®

 KARTECK mini pack solution 16 allée Barthélemy Thominier 21 Les Auréats - 26000 Valence 04 92 95 49 10 - info@karteck.fr	Client : CLEMENT FAUGIER	Couleurs : Cyan Yellow PANTONE 286 C PANTONE 485 C RESINE DE VERNIS DECOUPE	Date : 13/06/2022
	Référence : Etu 3 Tubes creme marron 78g V2205		Opérateur : IdLP
	Dimensions : 140 x 50 x 242 mm mm		Epreuve N° 1
	Support : Kraf 295g		Validation Client :  ETS CLEMENT FAUGIER B.P. 125 - 07000 PRIVAS CEDEX Tél. 04 75 64 07 11 - Fax 04 75 64 39 81