

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

Préparé avec 50g de fruits pour 100g
Teneur totale en sucres 60g pour 100g

Ingrédients :
châtaignes (50%), sucre, candied marrons,
glucose syrup, water, Madagascar vanilla
essence

À conserver au frais et à consommer dans les
15 jours après ouverture.

Refrigerate and consume in 15 days after
opening.

A consumer de préférence avant le :
Best before :



Poids Net : 220g
Net Weight : 7.75oz



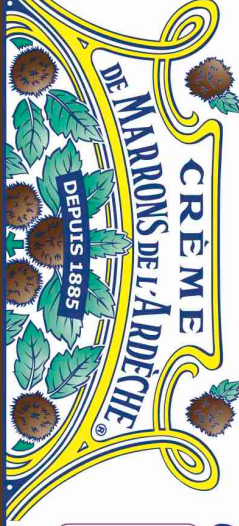
ETS CLÉMENT FAUGIER
BP 125
07000 PRIVAS - FRANCE
www.clementfaugier.fr



3 662487 000033

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100g	Par portion** de 50g	% AR* par portion**
Energie	270 kcal 1147 kJ	135 kcal 574 kJ	7%
Matières grasses	0.8g	0.4g	1%
dont acides gras saturés	0.2g	0.1g	1%
Glucides	64g	32g	13%
dont sucres	50g	25g	28%
Fibres alimentaires	1.9g	0.9g	-
Protéines	1.5g	0.6g	1%
Sel	<0.01g	<0.01g	<0.2%

* Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).
Ces repères peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.
** 1 portion = 50g. Chaque contenant contient 4,4 portions.



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



**CRÈME DE MARRONS
DE L'ARDÈCHE®**

TUBE DE 220g



**PRODUCT OF
FRANCE**

The "Crème de Marrons
de l'Ardèche"
is a recipe created by
Clément Faugier
in 1885 in Privas in France



1 TUBE of 220g



Client :
Clément Faugier

Référence :
ETUI TUBE 220 g Cr. Marrons V2205

Dimensions : 46 x 46 x 211 mm

Support :
GC2 300g

Couleurs :

Yellow
PANTONE 286 C
PANTONE 469 C
PANTONE 3278 C
PANTONE 485 C
DECOUPE

Date : 09/05/2022

Opérateur : STS

Epreuve N° 1

Validation Client : Le 25/05/2022

ETS CLÉMENT FAUGIER
B.P. 125 - 07000 PRIVAS CEDEX
Tél. 04 75 64 07 11 - Fax 04 75 64 39 81

Ce document a valeur d'épreuve de lecture des textes et de positionnement des couleurs. Les couleurs du tirage sont référencées selon les couleurs pantone mentionnées ci-dessus.