

*Le beurre de baratte ÉCHIRÉ
est fabriqué à partir de crèmes fraîches
soigneusement sélectionnées et mûries.
La fabrication lente en baratte tourneau
lui confère un goût franc de crème intégrale
aux arômes noisette.*

l'excellence depuis 1894
A consommer de préférence avant le /
Best before / Ten minste houdbaar tot /
Consumir préférentiellement antes del /
Minstens houdbaar bis :



Beurre de Baratte d'Excellence

POIDS NET:
250g

Appellation d'Origine Protégée
Charentes-Poitou

DEMI-SEL



POIDS NET:
250g

Beurre de Baratte
d'Excellence

DEMI-SEL

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Gemiddelde voedingswaarde per /
Typical nutrition values per / Valores nutritivos por /
Nährwertdeklaration pro100g

Énergie / Energy / Valor energético / Energie.....	2971 kJ / 723 kcal
Matières grasses / Vetten / Fat / Grasas / Fett.....	80g
dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / of which saturated / de las cuales saturados / davon gesättigte Fettsäuren.....	58g
Glucides / Koolhydraten / Carbohydrate / Hidratos de carbono / Kohlenhydrate.....	<0,5g
dont sucres / waarvan suikers / of which sugars / de las cuales azúcares / davon Zucker.....	<0,5g
Protéines / Eiwitten / Protein / Proteínas / Eiweiß.....	0,6g
Sel / Zout / Salt / Sal / Salz.....	1,8g



- (F) Beurre pasteurisé, extra fin, 80% de MG
Ingrédients: Crème pasteurisée issue de LAIT de vache, sel : 2% maxi, ferments lactiques.
A conserver entre +2°C et +6°C
- (NL) Gepasteuriseerde boter, extra fijn, 80% vetstof
Ingrediënten: Gepasteuriseerde room van KUEMELK, zout : 2% maxi, melkzuurbacteriën.
Koel bewaren +2°C en +6°C
- (GB) Pasteurized butter, extra fine, 80% fat content
Ingredients: pasteurized cream from cow's MILK, salt : 2% maxi, lactic starters.
Keep refrigerated +2°C - +6°C, +35°F +43°F maxi
- (E) Mantequilla pasteurizada, extra fina, 80% de MG
Ingredientes: Crema pasteurizada de LECHE de vaca, sal: 2% maxi, fermentos lácticos.
A conservar entre 2°C y 6°C
- (D) Mildgesäuerte Butter, extra fein, 80% Fett.
Zutaten: Pasteurisierte Sahne aus KUH MILCH, Salz max 2%, Milchsäurebakterien.
Bei +2°C bis +6°C aufbewahren

Fabriqué par / Manufactured by /
Gefabriceerd door / Fabricado por /
Hergestellt in Frankreich :

Laiterie d'ÉCHIRÉ
79410 ÉCHIRÉ - FRANCE



Poids net / Netto gewicht /
Net weight / Peso neto /
Nettogewicht : **250g**