

*Le beurre de baratte ÉCHIRÉ
est fabriqué à partir de crèmes fraîches
soigneusement sélectionnées et mûries.
La fabrication lente en baratte tournante
lui confère un goût fin et de crème irréprochable.*

L'excellence depuis 1894
À consommer de préférence avant le
ten mûsse houbaar tot / Best before /
Consumir préférentiellement avant de /
Mindestens halbar bis :



Beurre de Baratte d'Excellence

POIDS NET:
250g

Appellation d'Origine Protégée
Charentes-Poitou

DOUX



POIDS NET:
250g

Beurre de Baratte
d'Excellence

DOUX

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / Gemiddelde voedingswaarde per /	
Typical nutrition values per / Valores nutritivos por /	
Nährwertdeklaration pro	100g
Energie / Energy / Valor energético / Energie	3045kJ/741kcal
Matières grasses / Vetten / Fat / Grasas / Fett	82g
dont: acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / of which saturated / davon gesättigte / vetzuren	60g
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 / Salz	0,09g



① Beurre pasteurisé, extra fin, 82% de MG
Ingrédients: Crème pasteurisée issue de LAIT de vache, ferments lactiques.
À conserver entre +2°C et +6°C
② Gepasteuriseerde boter, extra fijn, 82% vetstof
Ingrediënten: Gepasteuriseerde room van KÖEMELK, melkzuurbacteriën.
Koel bewaren +2°C en +6°C
③ Pasteurized butter, extra fine, 82% fat content
Ingredients: Pasteurized cream from cow's MILK, lactic starters.
Keep refrigerated +2°C - +6°C, +35°F +43°F maxi
④ Mantequilla pasteurizada, extra fina, 82% de MG
Ingredientes: Crema pasteurizada de LECHE de vaca, fermentos lácticos.
A conservar entre 2°C y 6°C
⑤ Mildgesäuerte Butter, extra fein, 82% Fett.
Zutaten: Pasteurisierte Sahne aus KUH MILCH, 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

FR
79.109.001
CE

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