

Valeurs nutritionnelles pour / Nährwertdeklaration pro 100g	
Energie / Energie (kJ / kcal)	3034 / 738
Matières Grasses / Fett (g)	82
Dont acides gras saturés / Davon gesättigte Fettsäuren (g)	56
Glucides / Kohlenhydrate (g)	<0,5
Dont sucres / Davon Zucker (g)	<0,5
Protéines / Eiweiss (g)	<0,5
Sel / Salz (g)	0,03

Beurre pasteurisé, extra-fin, doux.
Mildgesäuerte Pasteurisierte Butter ungesalzen,
extra fein, 82% Fett.

Ingrédients : crème pasteurisée de lait de vache (Origine : France),
ferments lactiques.

À conserver entre +2°C et +6°C.

Zutaten : pasteurisierte Sahne aus Kuhmilch (Herkunft :
Frankreich), Kulturen.

Bei +2°C bis +6°C aufbewahren.

Fabriqué par / Hergestellt in Frankreich :
CLS 79410 Echiré FRANCE



POIDS NET
NETTOGEWICHT:

250g



À consommer de
préférence avant le /
Mindestens haltbar bis :

des crèmes
lente
Maturation



La Baratte
du Crémier
Beurre d'antan
aux délicates notes de cru
DOUX

250g
POIDS NET
NETTOGEWICHT:



Maturation lente des crèmes
250g
POIDS NET
NETTOGEWICHT:



La Baratte
du Crémier
Beurre d'antan
aux délicates notes de cru
DOUX

