

| Valeurs nutritionnelles pour /<br>Nährwertdeklaration pro 100g |            |
|----------------------------------------------------------------|------------|
| Energie / Energie (kJ / kcal)                                  | 2960 / 720 |
| Matières Grasses / Fett (g)                                    | 80         |
| Dont acides gras saturés /<br>Davon gesättigte Fettsäuren (g)  | 55         |
| Glucides / Kohlenhydrate (g)                                   | <0,5       |
| Dont sucres / Davon Zucker (g)                                 | <0,5       |
| Protéines / Eiweiss (g)                                        | <0,5       |
| Sel / Salz (g)                                                 | 2,4        |

La présence de gouttelettes et de marbrures à la coupe est typique de ce beurre aux cristaux de sel.  
Das Vorkommen von Tröpfchen und Flecken ist für diese Butter mit Kristallsalz typisch.

Beurre pasteurisé, extra-fin, demi-sel  
Mildgesäuerte Pasteurisierte Butter, gesalzen, extra  
fein, 80% Fett

Ingrédients : crème pasteurisée de lait de vache (Origine : France),  
sel de l'Île de Ré 2,4%, ferments lactiques.

À conserver entre +2°C et +6°C.

Zutaten : pasteurisierte Sahne aus Kuhmilch (Herkunft :

Frankreich), Salz von der Île de Ré 2,4%, Kulturen.

Sel +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 halten bis :

des crèmes  
lente  
Maturation



croquant de l'Île de Ré  
DEMI SEL

Beurre d'antan  
aux délicates notes du cru

du Crémier  
Bla

250g

POIDS NET  
NETTOGEWICHT:



Maturation lente des crèmes  
250g

POIDS NET  
NETTOGEWICHT:



croquant de l'Île de Ré  
DEMI SEL

Beurre d'antan  
aux délicates notes du cru

du Crémier  
Bla

