



www.echirelebeurredefrance.fr



Fabriqué par/Manufactured by/
Gefabriceerd door/Hergesteld von:

Laiterie d'Échiré

79410 ÉCHIRÉ - FRANCE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour / average nutritional values per / gemiddelde voedingswaarde per / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:	
Énergie / Energy / Energie / Energie.....	3045 kJ / 741 kcal
Matières grasses / Fat / Vetten / Fett.....	82 g
dont acides gras saturés / of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren.....	60 g
Glucides / Carbohydrate / Koolhydraten / Kohlenhydrate.....	<0,5 g
dont sucres / of which sugars / waarvan suikers / davon Zucker.....	<0,5 g
Protéines / Protein / Eiwitten / Eiweiß.....	0,6 g
Sel / Salt / Zout / Salz.....	0,09 g

3



FR
79.109.001
CE

Poids net / Net Weight /
Netto Gewicht/Nettogewicht: **250g**

l'excellence depuis 1894
Ⓜ Beurre pasteurisé, extra fin, 82 % de MG.
Ingrédients : crème pasteurisée issue de LAIT de vache, ferments lactiques. Ⓜ Pasteurized butter, extra fine, 82 % fat. Ingredients: pasteurized cream from cows' MILK, lactic starters. Ⓜ Gepasteuriseerde boter, extra fijn, 82 % Vet. Ingrediënten: gepasteuriseerde room van KOEMELK, melkzuurbacteriën. Ⓜ Pasteurisierte butter, Extra fein, 82 % Fett. Zutaten: sahm aus pasteurisierte kuhMILCH, milchsäurebakterien.