ÉCHIRÉ

L'excellence depuis 1894

À consommer de préférence avant le /
Best before / Mindestens haltbar bis :

ÉCHIRÉ

DEPUIS 1894

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Beurre de Baratte *d'Excellence*

POIDS NET:
100g

Appellation d'Origine Protégée
Charentes-Poitou

DOUX

15 mm

ÉCHIRÉ

DEPUIS 1894

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Beurre de Baratte
d'Excellence

POIDS NET:
100g

DOUX

Le beurre de baratte Échiré est fabriqué à partir de crèmes fraîches soigneusement sélectionnées et maturées. La fabrication lente en baratte tonneau lui confère un goût franc de crème inégalé aux arômes noisette.

Valeurs Nutritionnelles pour / Typical nutrition values / Nährwertdeklaration pro 100g

Énergie / Energy / Energie.....	3045kJ/741kcal
Matières grasses / Fat / Fett.....	82g
dont acides gras saturés / of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren...	60g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate.....	< 0,5g
dont sucres / of which sugars / davon Zucker.....	< 0,5g
Protéines / Protein / Eiweiß.....	0,6g
Sel / Salt / Salz.....	0,09g

(F) 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

(GB) Pasteurized butter, extra fine, 82% fat content
Ingredients: Pasteurized cream from cow's MILK, lactic starters.
Keep refrigerated +2°- +6°C, +35°F +43°F maxi

(D) Mildgesäuerte Butter, Extra fein, 82% fett.
Zutaten: Pasteurisierte Sahne aus KUHMILCH, Milchsäurebakterien.
Bei +2°C bis +6°C aufbewahren

Fabriqué par / Manufactured by / Hergestellt in Frankreich :
Laiterie d'ÉCHIRÉ
79410 ÉCHIRÉ - FRANCE

FR 79.109.001 CE

AOP APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE BEURRE CHARENTES-POITOU

Poids net / Net weight / Nettogewicht :
100g

3 199241 000041