

l'excellence depuis 1894



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

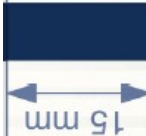


Beurre de Baratte d'Excellence

POIDS NET:
100g

Appellation d'Origine Protégée
Charentes-Poitou

DEMI-SEL



POIDS NET:
100g



Beurre de Baratte
d'Excellence

DEMI-SEL

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

Valeurs nutritionnelles pour / Typical nutrition value per / Nährwertangaben.....	100g
Énergie / Energy / Energie.....	2960kJ / 720kcal
Matières Grasses / Fat / Fett.....	80g
dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren.....	58g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate.....	<0,5g
dont sucres / of which sugars / davon Zucker.....	<0,5g
Protéines / Protein / Eiweiß.....	<0,5g
Sel / Salt / Salz.....	1,8g

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



Poids net/
Net Weight/
Nettogewicht:
100g

Ⓕ Beurre pasteurisé, extra fin, 80% de MG
Ingrédients: Crème de LAIT de vache, sel: 2% maxi, ferments lactiques.
A conserver entre +2°C et +6°C
Ⓖ Pasteurized butter, extra fine, 80% fat
Ingrédients: Pasteurized cream from cow's MILK, salt: 2% max, lactic starters
Keep refrigerated +2°C +6°C, +35°F +43°F max
Ⓓ Mildgesäuerte Butter, gesalzen, extra fein, 80% Fett
Zutaten: Pasteurisierte Sahne aus KUH-MILCH, Salz: max 2%, Milchsäurebakterien.
Bei +2°C bis +6°C aufbewahren

