



LAITERIE ARTISANALE

CARAMEL AU BEURRE SALE

4 Crèmes desserts
— AU LAIT ENTIER —



Produit élaboré par Ker Ronan à Rohan (56), 10 salariés, à partir d'ingrédients rigoureusement sélectionnés.
Dessert lacté au Caramel au Beurre Salé.

INGRÉDIENTS : Lait entier 77%, Caramel au beurre salé au sel de Guérande 10% (sirop de glucose-fructose, sucre, lait concentré sucré, crème, beurre doux, beurre salé, sel de Guérande, eau), Crème, Sucre, Amidon natif de manioc, Caramels (sucre, eau), Lait écrémé en poudre, Arôme naturel. Epaisissants : gomme xanthane, carraghénane, pectine, Sel de Guérande.

CONSEILS DE CONSERVATION :
A conserver jusqu'au : voir la date indiquée sur l'opercule.
A conserver de 0 à + 6°C maxi.

Sans colorant, sans arôme artificiel, sans conservateur.

| VALEUR MOYENNE NUTRITIONNELLE | POUR 100 G |
|-------------------------------|-------------------|
| Valeur énergétique | 137 kcal (572 kJ) |
| Matières grasses | 5,6 g |
| dont acides gras saturés | 3,6 g |
| Glucides | 18,3 g |
| dont sucres | 15,9 g |
| Protéines | 3,3 g |
| Sel | 0,1 g |

Service consommateur :
SARL KER RONAN - Tél. 02 97 51 57 79
Villeneuve - Saint Gouvy - 56580 ROHAN

CES 4 POTS NE PEUVENT ÊTRE VENDUS SÉPARÉMENT
Poids net : 420 g (4 x 105 g)



LAITERIE ARTISANALE

CARAMEL AU BEURRE SALE

4 Crèmes desserts
— AU LAIT ENTIER —



SANS COLORANT
SANS CONSERVATEUR
SANS AROME ARTIFICIEL

Poids net : 420 g (4 x 105 g)



Suggestion de présentation.