



So Chèvre

L'ÉQUILIBRE DU CHÈVRE AFFINÉ A L'APÉRO !

Trempe au chèvre affiné - persil & ciboulette



PERSIL
& CIBOULETTE

QUAND LA CONSOMMER ?

La trempe au chèvre affiné persil & ciboulette, avec sa texture crémeuse et nappante, propose un savoureux équilibre entre le chèvre affiné et les herbes. A l'apéritif, elle accompagne crackers, bâtonnets de crudités, gressins ou encore croûtons de pain grillé.



LES + PRODUIT

- ✓ Sans conservateurs ni additifs
- ✓ Lait de fermes françaises
- ✓ Ingrédients naturels et 100% bio

INGRÉDIENTS

Chou-fleur*, **fromage** de chèvre 21%*, eau, huile de tournesol*, ciboulette 5,3%*, persil 2,6%*, ail*, oignon*, vinaigre de cidre*, sel fin de Guérande, poivre blanc*

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g
Energie	641 kJ / 155 kcal
Matières grasses	14 g
<i>dont acides gras saturés</i>	5,3 g
Glucides	1,4 g
<i>dont sucres</i>	0,8 g
Protéines	5,3 g
Sel	1,2 g

INFORMATIONS PRATIQUES

Poids net : 90 g
GENCOD EAN 13 (unitaire) : 3 770010 862635
Conditionnement par 9 pots

DDM de 36 mois à partir de la date de fabrication
Conservation à température ambiante et au frais après ouverture



SAS Amaltup
Rue du Général de Gaulle
Cour de la Laiterie
37220 Parçay-sur-Vienne

UNE QUESTION ? CONTACTEZ-NOUS !

hello@amaltup.com
www.amaltup.com