

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines

sol●ami●x meerrettich in apfelessig|raifort au vinaigre de pomme  
meerrettich, apfelessig, salz, zucker|raifort, vinaigre, sel, sucre  
abgefüllt|mise en pot 02.06.23 christian@ramseyer.it  
kühl lagern, sollte einige wochen haltbar sein|à conserver  
au frais, peut se conserver pendant plusieurs semaines