

sol●ami●x meerrettich in weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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 weissem essig|raifort au vinaigre blanc
meerrettich, tafelessig|raifort, vinaigre de table
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