

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