



Soletra
By Afroduct

Guedj Beurre

Composition

Yeast séché (aussi appelé Cymbium), sel
Dried Yeast (also called Cymbium), salt

Poids net /Net Weight
100g e

NB

A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la chaleur (max 20°) et de l'humidité. Pour une conservation optimale, à garder au congélateur.

Store in a cool, dry place away from heat (max 20°C) and humidity. For optimal preservation, keep in the freezer.

AFRODUCT

A consommer de préférence avant le :
Best Before :



Assaisonnement
sénégalais, arôme
de fruits de mer
Senegalese
Seasoning,
Seafood Flavoring



Le Guedj est vendu séché dans un sachet hermétique anti-odeur. Utilisez-le pour rehausser la saveur de vos plats.
Fabriqué en France

Guedj is sold dried in a sealed, smell-proof bag. Use it to enhance the flavor of your dishes. **Made in France**

Yeet



Composition

Yeet séché (aussi appelé Cymbium), sel
Dried Yeet (also called Cymbium), salt



Poids net /Net Weight

100g e

NB

A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la chaleur (max 20°) et de l'humidité. Pour une conservation optimale, à garder au congélateur.

Store in a cool, dry place away from heat (max 20°C) and humidity. For optimal preservation, keep in the freezer.



Assaisonnement
sénégalais, arôme
de fruits de mer

Senegalese
Seasoning,
Seafood Flavoring



Le yeet est vendu séché dans un sachet hermétique et anti-odeur. Il suffit de le tremper quelques minutes pour qu'il retrouve sa forme de yeet frais.

Fabriqué en France

Yeet is sold dried in a sealed, smell-proof bag. Just soak it for a few minutes and it will return to its fresh form.**Made in France**

A consommer de préférence avant le :
Best Before :



Guedj Kong



Composition:

Yeet séché (aussi appelé Cymbium), sel | Dried Yeast (also called Cymbium), salt



Poids net /Net Weight:
100g e

NB

A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la chaleur (max 20°) et de l'humidité. Pour une conservation optimale, à garder au congélateur.

Store in a cool, dry place away from heat (max 20°C) and humidity. For optimal preservation, keep in the freezer.



A consommer de préférence avant le :
Best Before :



Assaisonnement
sénégalais, arôme
de fruits de mer

Senegalese
Seasoning,
Seafood Flavoring



Le Guedj est vendu séché dans un sachet hermétique anti-odeur. Utilisez-le pour rehausser la saveur de vos plats. **Fabriqué en France**

Guedj is sold dried in a sealed, smell-proof bag. Use it to enhance the flavor of your dishes. **Made in France**