

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura. Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g

Frutta da spalmare albicocca

Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern Da conservare in
frigerifero dopo l'apertura Mindestens haltbar bis/da consumarsi
preferibilmente entro: 30.06.2015

220g