

BDP N°8108320**CERTIFICAT DE CACHEROUTE**

Le **BETH DIN de PARIS** certifie que les produits suivants, aux marques et références spécifiées, fabriqués par la **Société DRAGÉES REYNAUD** (161 route des Camoins 13011 MARSEILLE (France) sont placés sous son contrôle rabbinique strict et sont **KACHER, PARVE**, à l'exclusion de la période de Pâque/Pessah. Ils doivent obligatoirement porter notre logo :



- (1) **DRAGEES AMANDE** (Sugared Almonds) : Avola, Surfines, Fines tendres, Castille, Opale, Méditerranée, Californie.
DRAGEES AMANDE ARGENTEEES (Silvered Sugared Almonds)
DRAGEES AMANDE : dorées, cuivrées, rose décor (Sugared Almond : gold, copper colour, pink)
DRAGEES CHOCOLAT : 70% de cacao (Chocolate Almond Dragées : all colours)
DRAGEES CHOCOLAT ARGENTEEES : 70% de cacao (Chocolate Almond Dragées : silver)
DRAGEES CHOCOLAT : 70% de cacao – dorées, cuivrées, rose décor (Chocolate Almond Dragées : gold, copper colour, pink decor)
- (2) **DRAGEES CHOCOLAT** : 50% de cacao (Chocolate Almond Dragées : all colours)
- (2) **PALETS CHOCOLAT** : 70% de cacao (Chocolate Drops : all colours)
- (2) **CŒURS CHOCOLAT** : 70% de cacao (Chocolate hearts : all colours)
GALETS CHOCOLAT CACAO 60% : enrobés sucre (Sugared Chocolate Pebbles)
- (3) **OLIVES** : amandes grillées enrobées chocolat noir dragéifiées - 60% de cacao - noires (Dark olives coated with dark chocolate)
- (3) **CŒURS D'AMANDE ENROBES CHOCOLAT NOIR** : amandes grillées – 60% de cacao (Hearts of almond coated with dark chocolate)
- (3) **CŒURS DE NOISETTE ENROBES CHOCOLAT NOIR** : noisettes grillées – 60% de cacao (Hearts of hazelnut coated with dark chocolate)
- (3) **PISTACHE TORREFIE ENROBE CHOCOLAT NOIR** : 60% de cacao (Hearts of pistachio coated with dark chocolate)
- (3) **CRANBERRY ENROBEE CHOCOLAT NOIR** : 60% de cacao (Cranberry coated with dark chocolate)
- (3) **GRAINS DE CAFÉ ENROBES CHOCOLAT NOIR** : 60% de cacao (Coffee bean coated with dark chocolate)
ASSORTIMENT INTERIEUR SUCRE PETIT ARGENTE (Assorted silvered beads)
PERLES ARGENTEEES INTERIEUR SUCRE (silvered pearls)
PERLES ARGENTEEES COLOREES INTERIEUR SUCRE : bleues, rouges, vertes, roses, dorées, cuivrées (Golden and multicoloured pearls)
PRALINES AUX AMANDES : rose ou marron (Almonds Pralines – pink or brown)

Cette certification est valable jusqu'au **31 Janvier 2022** et sera éventuellement renouvelée sur demande.

Dayan Rav Michel **GUGENHEIM**
Grand Rabbin de Paris



(1) Pour ces produits, les couleurs foncées : bleu caraïbe, bordeaux, fuschia, marine, moka, parme, rouge, vert anis, vert pomme sont enrobées d'un vernis pouvant contenir de la gomme laque (shellac) NON Lamehadrine (NOT LaMehadrin).

Les couleurs claires : blanc, bleu, jaune clair, ivoire, rose, saumon, vert clair, ne sont jamais recouvertes de vernis.

(2) Ces spécialités chocolat sont toujours vernies (avec un vernis contenant de la gomme laque NON Lamehadrine (NOT LaMehadrin)).

(3) Toutes ces spécialités sont enrobées d'un vernis pouvant contenir de la gomme laque (shellac) NON Lamehadrine (NOT LaMehadrin).

BDP N°8108320

KOSHER CERTIFICATE

This is to certify that the **French confectionery specialties (listed on the preceding page)** produced by the **DRAGEES REYNAUD Co**, 161 route des Camoins 13011 **MARSEILLE (France)** are prepared under our strict orthodox rabbinical supervision. They are accordingly **KOSHER** and **PARVE** —excluding Passover-when bearing on the package our rabbinic kashrut symbol.

This certificate is valid until **January 31st 2022** and is subject to renewal at that time.

Paris, { 19 CHEVAT 5781
February 01st, 2021

Dayan Rav Michel **GUGENHEIM**
Chief Rabbi of Paris



Dragées Reynaud – Page 2/2

This page is valid only when accompanied by the first page dully signed.