HEIDELBEERKONFITÜRE EXTRA
CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Fruchtkonfitüre.

VERARBEITUNG

Eingang und Lagerung der Rohstoffe, Verarbeitung der Früchte (die zu verarbeitenden Früchte sind tiefgefroren. Das Obst wird gesund im richtigen Reifezustand geerntet. Farbe, Duft und Geschmack sind charakteristisch). Die Zutaten werden vermischt, gekocht, in Gläser abgefüllt, pasteurisiert und verpackt.

ZUTATEN

Heidelbeeren, Rohrzucker.

Geliermittel Fruchtpektin.

Gesamtzucker 53 g pro 100 g.

Fruchtanteil 60 g pro 100 g.

NÄHRWERTE (je 100 g Produkt)

Energie 919,7 kJ / 216,5 kcal

Fett 0,3 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

Kohlenhydrate 53 g

davon Zucker 53 g

Ballaststoffe 0,2 g

Eiweiß 0,4 g

Salz 0 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Zu Butter und Brot.
- Für Crêpes und Mürbteigkuchen.

FORMATE

340 g (Packung zu 12 Stück)

EAN CODE

8025966001528