

# WALDBEERENKONFITÜRE 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, Erdbeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren (in unterschiedlichen Anteilen) (60%), Rohrzucker.

**Geliermittel** Fruchtpektin.

**Gesamtzucker** 53 g pro 100 g.

**Fruchtanteil** 60 g pro 100 g.

### NÄHRWERTE (je 100 g Produkt)

**Energie** 942,7 kJ / 222,2 kcal

**Fett** 0,3 g

**davon gesättigte Fettsäuren** 0 g

**Kohlenhydrate** 53 g

**davon Zucker** 53 g

**Ballaststoffe** 2,6 g

**Eiweiß** 0,5 g

**Salz** 0 g

### SERVIEREMPFEHLUNGEN

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

### FORMATE

340 g (Packung zu 12 Stück)

### EAN CODE

8025966001535

### KONSERVIERUNGSMETHODE

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.