

WALDBEERENKOMPOTT

CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Fruchtkompott.

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 variablem Verhältnis (70 %), Süßstoff aus Apfelsaftkonzentrat, Zitronensaft.

Geliermittel Fruchtpektin.

NÄHRWERTE (je 100 g Produkt)

Energie 613,4 kJ / 144,9 kcal

Fett 0,4 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

Kohlenhydrate 33 g

davon Zucker 33 g

Ballaststoffe 3,5 g

Eiweiß 0,6 g

Salz 0 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

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

FORMATE

330 g (Packung zu 12 Stück)

KONSERVIERUNGSMETHODE

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

