

KASTANIENCREME

CORTE DEL TIPICO



PRODUKTBESCHREIBUNG

Fruchtcreme.

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. Das mögliche Vorhandensein von Flüssigkeit auf der Oberfläche ist eine natürliche Eigenschaft des Produkts.

ZUTATEN

Kastanien, Rohrzucker.

Gesamtzucker 60 g pro 100 g.

Fruchtanteil 50 g pro 100 g.

NÄHRWERTE (je 100 g Produkt)

Energie 1331,2 kJ / 313,8 kcal

Fett 0,9 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

Kohlenhydrate 73,9 g

davon Zucker 60 g

Ballaststoffe 2,4 g

Eiweiß 1,5 g

Salz 0 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Zum Kosten mit dem Löffel.
- Um Zwieback oder hausgemachtes Gebäck damit zu bestreichen.

FORMATE

340 g (Packung zu 12 Stück)

KONSERVIERUNGSMETHODE

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.