

Calendrier de l'Avent Bonne Maman®

Assortiment de 23 Confitures, Préparations, Caramels et Pâte à tartiner. (675g)



Confiture d'Abricots au Miel.

Ingrédients : abricots, sucre, miel 10%, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Peut contenir des noyaux.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Caramel au lait et au beurre salé.

Ingrédients : **LAIT** concentré sucré 36%, sirop de glucose, sucre, beurre (**LAIT**) salé 10%, eau, gélifiant : pectines de fruits, sel, correcteur d'acidité : citrates de sodium.
Poids net : 30 g.

Caramel au lait et au chocolat noir.

Ingrédients : **LAIT** concentré sucré 36%, sirop de glucose, sucre, chocolat noir 12% (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithines), eau, gélifiant : pectines de fruits, correcteur d'acidité : citrates de sodium, sel.
Poids net : 30 g.

Pâte à tartiner aux noisettes et au cacao x3.

Ingrédients : sucre, **NOISETTES** 20 %, huiles végétales (tournesol, colza), **LAIT** écrémé en poudre, cacao maigre en poudre 5,5 %, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol, extrait de vanille.
Contient : **LAIT, NOISETTE**.
Peut contenir d'autres fruits à coque.
Poids net : 25 g.

Préparation aux Pamplemousses et aux Fruits du dragon.

Ingrédients : fruits (pamplemousses 35%, fruits du dragon 15%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Poires et de Mandarines à la Cannelle.

Ingrédients : fruits (poires 44%, mandarines 6%), sucre, sucre roux de canne, cannelle, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Ananas et à la Verveine citronnelle.

Ingrédients : ananas, sucre, sucre roux de canne, extrait de verveine citronnelle, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Raisins.

Ingrédients : raisins Concord, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 60 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Marmelade d'Oranges douces et de Mandarines aux Fruits de la passion.

Ingrédients : fruits (oranges douces 38%, mandarines 6%), sucre, jus de fruits de la passion 6%, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 44 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Figues blanches.

Ingrédients : figues blanches, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Mirabelles.

Ingrédients : mirabelles, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Peut contenir des noyaux.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Fruits des bois.

Ingrédients : fruits des bois (mûres 20,5%, framboises 16,5%, myrtilles 13%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Myrtilles et à la Mélisse.

Ingrédients : myrtilles, sucre, sucre roux de canne, extrait de mélisse, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Nectarines blanches et de Pêches.

Ingrédients : fruits (nectarines blanches 28%, pêches 22%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, jus de fruits de la passion, gélifiant : pectines de fruits.
Peut contenir des noyaux.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Fraises à la vanille de Madagascar.

Ingrédients : fraises, sucre, sucre roux de canne, extrait de vanille de Madagascar, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Mangues et à l'Ylang-ylang.

Ingrédients : mangues, sucre, sucre roux de canne, extrait d'ylang-ylang, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Rhubarbe et de Fraises.

Ingrédients : fruits (rhubarbe 40%, fraises 10%), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Goyaves.

Ingrédients : goyaves, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Citrons et à la Lavande.

Ingrédients : sucre, citrons, eau, sucre roux de canne, extrait de lavande, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 30 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Pommes, aux Coings et au Miel.

Ingrédients : fruits (pommes 35%, coings 15%), sucre, miel 20%, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Framboises et au chocolat noir.

Ingrédients : framboises, sucre, chocolat noir 8% (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithines), sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CONFITURES, PRÉPARATIONS, ET MARMELADE		Pour 100 g
Energie	980 kJ / 231 kcal	
Matières grasses	0,2 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	56 g	
dont sucres	56 g	
Fibres alimentaires	1,3 g	
Protéines	0,4 g	
Sel	0 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CARAMEL AU LAIT ET AU BEURRE SALÉ		Pour 100 g
Energie	1477 kJ / 351 kcal	
Matières grasses	11 g	
dont acides gras saturés	7,6 g	
Glucides	61 g	
dont sucres	47 g	
Fibres alimentaires	0 g	
Protéines	2,6 g	
Sel	1,1 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CARAMEL AU LAIT ET AU CHOCOLAT NOIR		Pour 100 g
Energie	1302 kJ / 309 kcal	
Matières grasses	6,3 g	
dont acides gras saturés	4,0 g	
Glucides	58 g	
dont sucres	44 g	
Fibres alimentaires	2,0 g	
Protéines	3,6 g	
Sel	0,53 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PÂTE À TARTINER AUX NOISETTES ET AU CACAO		Pour 100 g
Energie	2299 kJ / 551 kcal	
Matières grasses	34 g	
dont acides gras saturés	5,2 g	
Glucides	53 g	
dont sucres	51 g	
Fibres alimentaires	3,3 g	
Protéines	6,7 g	
Sel	0,10 g	