

# Calendrier de l'Avent Bonne Maman®

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



## Préparation aux Quetsches, aux Poires et à l'Anis étoilé.

Ingrédients : fruits (quetsches 25%, poires 25%), sucre, sucre roux de canne, extrait d'anis étoilé, 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 e.

## Confiture de Cerises aux Baies roses.

Ingrédients : cerises (cerises noires 42%, cerises griottes 8%), sucre, sucre roux de canne, baies roses, 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 e.

## Préparation aux Mangues et au Gingembre.

Ingrédients : fruits (mangues 41%, gingembre 9%), 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 e.

## Caramel au lait et à la Vanille de Madagascar.

Ingrédients : LAIT concentré sucré 39%, sirop de glucose, sucre, eau, extrait de vanille Bourbon de Madagascar, gélifiant : pectines de fruits, sel, correcteur d'acidité : citrates de sodium.  
Poids net : 30 g e.

## Confiture de Framboises et de Litchis.

Ingrédients : fruits (framboises 34%, litchis 16%), 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 e.

## Confiture Extra 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 e.

## Confiture Extra de Pêches et de Cassis au poivre du Sichuan.

Ingrédients : fruits (pêches 46,5%, cassis 3,5%), sucre, sucre roux de canne, poivre du Sichuan, 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 e.

## 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 e.

## Marmelade d'Oranges, de Yuzus et de Pamplemousses.

Ingrédients : fruits (oranges sanguines 15,5%, yuzus 13,5%, pamplemousses 11%, oranges douces 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 e.

## Gelé Extra de Groseilles Framboisées.

Ingrédients : jus de fruits (groseilles 44%, framboises 6%), 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 e.

## Préparation aux Oranges douces, aux Goyaves et aux Citrons verts.

Ingrédients : fruits (oranges douces 25%, goyaves 22%, citrons verts 3%), 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 e.

## Confiture Extra 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 e.

## Préparation aux Myrtilles, aux Litchis et à la Rose.

Ingrédients : fruits (myrtilles 32%, litchis 18%), sucre, sucre roux de canne, extrait de rose, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g e.

## Confiture Extra 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 e.

## Pâte à tartiner aux noisettes et au cacao.

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.  
Peut contenir d'autres fruits à coque.  
Poids net : 25 g e.

## Préparation aux Pommes, au Caramel et à la Cannelle.

Ingrédients : pommes, sucre, caramel 0,15% (sucre, eau), 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 e.

## Confiture Extra de Figs à la Cardamome.

Ingrédients : figes violettes, sucre, cardamome, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g e.

## Confiture Extra d'Ananas au Rhum et à la Vanille.

Ingrédients : ananas, sucre, sucre roux de canne, rhum, extraits de vanille, grains de vanille épuisés, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.  
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.  
Poids net : 30 g e.

## Préparation aux Nectarines blanches, aux Pêches et à la Verveine citronnelle.

Ingrédients : fruits (nectarines blanches 40%, pêches 10%), sucre, sucre roux de canne, extrait de verveine citronnelle, jus de fruits de la passion, 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 e.

## Préparation aux Cerises et à la Feuille de Violette.

Ingrédients : cerises, sucre, sucre roux de canne, extrait de feuilles de violette, 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 e.

## Confiture de Fraises et de Fruits de la passion.

Ingrédients : fruits (fraises 44% fruits de la passion 6%), 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 e.

CONTIENT LAIT ET NOISETTES.  
PEUT CONTENIR D'AUTRES FRUITS A COQUES.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CAMEL AU BEURRE SALE	
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	1,12 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PATE A TARTINER NOISETTES ET 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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CONFITURES, PRÉPARATIONS, GELEE ET MARMELADE	
Pour 100 g	
Energie	962 kJ / 227 kcal
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	55 g
dont sucres	55 g
Fibres alimentaires	1,4 g
Protéines	0,4 g
Sel	0 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CAMEL AU LAIT ET A LA VANILLE DE MADAGASCAR	
Pour 100 g	
Energie	1276 kJ / 302 kcal
Matières grasses	4,2 g
dont acides gras saturés	2,8 g
Glucides	62 g
dont sucres	49 g
Fibres alimentaires	1,1 g
Protéines	3,4 g
Sel	0,59 g