

Coffret "un pot, beaucoup d'amour"

Assortiment de 10 recettes gourmandes (290g)



Confiture de Nectarines blanches et 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.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Peut contenir des noyaux.
Poids net : 30 g.

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.

Pâte à tartiner aux noisettes et au cacao (x2)

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 A COQUE.
Poids net : 25 g.

Confiture d'Abricots au Miel.

Ingrédients : abricots, sucre, miel 10%, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Peut contenir des noyaux.
Ne convient pas aux enfants de moins de 12 mois.
Poids net : 30 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.

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PÂTES À TARTINER		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

Confiture de Myrtilles et de Cassis

Ingrédients : fruits (myrtilles 41%, cassis 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.

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 Framboises et à la Rose.

Ingrédients : framboises 50%, 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.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PRÉPARATIONS/CONFITURES/MARMELADE		Pour 100 g
Energie	968	kJ / 228 kcal
Matières grasses	0,3	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	55	g
dont sucres	55	g
Fibres	1,9	g
Protéines	0,5	g
Sel	0	g