

Coffret "un pot, beaucoup d'amour" Assortiment de 10 recettes gourmandes (290g)



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.

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.

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.
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.

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.

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.

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.
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.

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	3,3 g	
Protéines	6,7 g	
Sel	0,1 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PRÉPARATIONS/CONFITURES/MARMELADES		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	

Papillote Surprise Confitures

Assortiment de 4 pots individuels de 30g (120g)



Marmelade de Citrons et de Yuzus.

Ingrédients : sucre, fruits (citrons 25%, yuzus 10%), eau, sucre roux de canne, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 35 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture d'Ananas et de fruits de la passion.

Ingrédients : fruits (ananas 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.

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.

Préparation aux Fraises et à la Verveine.

Ingrédients : fraises 50%, sucre, sucre roux de canne, extrait de verveine, 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 PRÉPARATION/CONFITURE/MARMELADE		Pour 100 g
Energie	1030 kJ / 243 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	60 g	
dont sucres	60 g	
Fibres	0,4 g	
Protéines	0,2 g	
Sel	0,01 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CAMEL		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	1,1 g	
Protéines	3,4 g	
Sel	0,59 g	