

# 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.  
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 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.  
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		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

# Tendres Cœurs au chocolat 375g



## Gâteau nappé de chocolat au lait.

Ingrédients : farine de BLE tendre, sucre, chocolat au LAIT 16% (sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, émulsifiant : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille), BEURRE, huile de colza, blancs d'OEUFs, stabilisant : glycérol, OEUFs, LAIT écrémé en poudre, amidons, arôme naturel de vanille Bourbon de Madagascar, poudres à lever : carbonates et citrates de sodium (BLE), sel.  
Contient: gluten, lait, soja, œuf.  
Poids : 15 x 25 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie		1817 kJ / 435 kcal
Matières grasses		23 g
dont acides gras saturés		9,4 g
Glucides		52 g
dont sucres		29 g
Fibres		3,0 g
Protéines		6,3 g
Sel		0,91 g