

Confiturier Printemps Gourmand Bonne Maman®

Sélection de 5 parfums en 4 réglottes de 5x30g et 1 réglotte de 5x28g (poids total 740g)



Pêches à la Menthe

Préparation aux pêches et à la menthe
Ingrédients : pêches 50%, sucre, sucre roux de canne, infusion de menthe, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.

Peut contenir des noyaux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
Pour 100 g	
Energie	947 kJ / 223 kcal
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	54 g
dont sucres	54 g
Fibres	1,4 g
Protéines	0,6 g
Sel	0 g

Fraises, Framboises à la Fleur de Sureau

Préparation aux fraises, aux framboises et à la fleur de sureau

Ingrédients : fruits (fraises 39%, framboises 21%), sucre, infusion de fleur de sureau, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

Préparée avec 60 g de fruits pour 100 g de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
Pour 100 g	
Energie	694 kJ / 164 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	39 g
dont sucres	39 g
Fibres	2,4 g
Protéines	0,5 g
Sel	0 g

Abricots à la Lavande

Préparation aux abricots et à la lavande
Ingrédients : abricots 50%, sucre, sucre roux de canne, extrait de lavande, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.

Peut contenir des noyaux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
Pour 100 g	
Energie	955 kJ / 225 kcal
Matières grasses	0,2 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	54 g
dont sucres	54 g
Fibres	1,5 g
Protéines	0,5 g
Sel	0 g

Fraises à la Verveine

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
Pour 100 g	
Energie	1019 kJ / 240 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	59 g
dont sucres	59 g
Fibres	0,9 g
Protéines	0,3 g
Sel	0 g

Cerises à la Fleur de Sureau

Préparation aux cerises et à la fleur de sureau.

Ingrédients : cerises 50%, sucre, sucre roux de canne, infusion de fleurs de sureau, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits

Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.

Peut contenir des noyaux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	
Pour 100 g	
Energie	944 kJ / 222 kcal
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	54 g
dont sucres	54 g
Fibres	1,3 g
Protéines	0,6 g
Sel	0 g