

Coffret Douceurs de l'Enfance Bonne Maman

Assortiment de 12 pots individuels de 30g (360g)



Abricots Bergeron

Préparation d'Abricots Bergeron
Ingrédients : abricots Bergeron 55%,
sucre, jus de citrons concentré,
gélifiant : pectines de fruits.
Peut contenir des noyaux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	885 kJ / 201 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	49 g	
dont sucres	49 g	
Fibres	1,2 g	
Protéines	0,5 g	
Sel	0 g	

Framboises Epépinées

Confiture de Framboises épépinées.
Ingrédients : framboises, sucre, sucre
roux de canne, jus de citrons concentré,
gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 60g de fruits pour 100g
de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	921 kJ / 217 kcal	
Matières grasses	0,2 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	51 g	
dont sucres	51 g	
Fibres	4,1 g	
Protéines	0,8 g	
Sel	0 g	

Myrtilles

Confiture Extra de Myrtilles.
Ingrédients : myrtilles, sucre, sucre roux
de canne, jus de citrons concentré,
gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50g de fruits pour 100g
de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1024 kJ / 241 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	59 g	
dont sucres	59 g	
Fibres	1,5 g	
Protéines	0,3 g	
Sel	0 g	

Fraises Mara des Bois

Préparation de Fraises Mara des bois
Ingrédients : fraises Mara des bois 51%,
sucre, jus de fraises, jus de citrons
concentré, gélifiant : pectines de fruits.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	855 kJ / 201 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	49 g	
dont sucres	49 g	
Fibres	1,4 g	
Protéines	0,4 g	
Sel	0 g	

Gelée de Coings

Gelée Extra de Coings.
Ingrédients : jus de coings, sucre, sucre
roux de canne, jus de citrons concentré,
gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 47g de fruits pour 100g
de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1018 kJ / 240 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	59 g	
dont sucres	59 g	
Fibres	1,0 g	
Protéines	0,2 g	
Sel	0 g	

Mirabelles de Lorraine

Préparation de Mirabelles de Lorraine.
Ingrédients : mirabelles de Lorraine 60%,
sucre, jus de citrons concentré, gélifiant :
pectines de fruits.
Peut contenir des noyaux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	840 kJ / 198 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	48 g	
dont sucres	48 g	
Fibres	1,7 g	
Protéines	0,4 g	
Sel	0 g	

Cerises Griottes

Confiture extra de cerises griottes
Ingrédients : cerises griottes, sucre,
sucre roux de canne, jus de citrons
concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50g de fruits pour 100g
de produit fini.
Peut contenir des noyaux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1030 kJ / 243 kcal	
Matières grasses	0,2 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	59 g	
dont sucres	59 g	
Fibres	1,0 g	
Protéines	0,7 g	
Sel	0 g	

Miel de Fleur d'Oranger.

Ingrédient : miel.
Origine : Espagne.
Le miel peut cristalliser. Il s'agit d'un
phénomène naturel sans danger pour la
consommation.
Ne convient pas aux enfants de moins
de 12 mois.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1371 kJ / 323 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	80 g	
dont sucres	80 g	
Fibres	0,1 g	
Protéines	0,4 g	
Sel	0 g	

Oranges Amères

Marmelade d'Oranges amères.
Ingrédients : sucre, oranges amères, eau,
sucre roux de canne, jus de citrons
concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 30g de fruits pour 100g
de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1017 kJ / 240 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	59 g	
dont sucres	59 g	
Fibres	0,7 g	
Protéines	0,3 g	
Sel	0 g	

Gelée de Cassis

Gelée Extra de Cassis.
Ingrédients : jus de cassis, sucre, sucre
roux de canne, eau, jus de citrons
concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 40g de fruits pour 100g
de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1031 kJ / 243 kcal	
Matières grasses	0,3 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	59 g	
dont sucres	59 g	
Fibres	1,0 g	
Protéines	0,5 g	
Sel	0 g	

Figues Violettes

Confiture Extra de Figues violettes.
Ingrédients : figues violettes, sucre,
sucre roux de canne, jus de citrons
concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50g de fruits pour 100g
de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1029 kJ / 242 kcal	
Matières grasses	0,2 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	59 g	
dont sucres	59 g	
Fibres	1,3 g	
Protéines	0,5 g	
Sel	0 g	

Rhubarbe

Confiture Extra de Rhubarbe.
Ingrédients : rhubarbe, sucre, sucre
roux de canne, jus de citrons concentré,
gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50g de fruits pour 100g
de produit fini.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		Pour 100 g
Energie	1024 kJ / 241 kcal	
Matières grasses	0,1 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	59 g	
dont sucres	59 g	
Fibres	1,3 g	
Protéines	0,4 g	
Sel	0 g	