

Calendrier de l'Avent Bonne Maman®

Assortiment de 23 Confitures, Préparations, Caramels et Pâte à tartiner. (680g)



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 Pommes, aux Coings et au Miel.

Ingrédients : fruits (pommes 35 %, coings 15 %), sucre, miel de sapin 20 %, 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 au café.

Ingrédients : LAIT concentré sucré 39 %, sirop de glucose, sucre, eau, extraits de café, gélifiant : pectines de fruits, sel, correcteur d'acidité : citrates de sodium.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Poires et aux éclats de fèves de cacao torréfiées.

Ingrédients : fruits (fraises 20 %, cerises 15 %, groseilles 12 %, cassis 3 %), 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 Myrtilles et au Sirop d'érable.

Ingrédients : myrtilles, sirop d'érable 32 %, sucre, 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, de Yuzus et de Pamplemousses.

Ingrédients : fruits (oranges sanguines 15,5 %, yuzus 13,5 %, pamplemousses 11 %, oranges douces 10 %), 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.
Peut contenir des noyaux.
Poids net : 30 g.

Confiture Extra de Figs violettes à la cannelle.

Ingrédients : figes violettes, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits, cannelle.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture Extra de 4 Fruits.

Ingrédients : fruits (fraises 20 %, cerises 15 %, groseilles 12 %, cassis 3 %), 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.
Peut contenir des noyaux.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Abricots et à la Fleur d'Oranger.

Ingrédients : abricots, sucre, sucre roux de canne, extrait de fleurs d'oranger, jus de citrons concentré, 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 Extra de Fraises et Fraises des bois.

Ingrédients : fruits (fraises 40 %, fraises des bois 7 %), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 47 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture Extra de Rhubarbe aux épices.

Ingrédients : rhubarbe, sucre, sucre roux de canne, épices (cannelle, coriandre, anis, cumin, gingembre), 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, 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.

Préparation aux Mangues, aux Framboises et aux Citrons verts

Ingrédients : fruits (mangues 34 %, framboises 13 %, jus de citrons verts 3 %), 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.

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 COQUES.
Poids net : 25 g.

Confiture d'Abricots et de Pêches.

Ingrédients : fruits (abricots 34 %, pêches 16 %), 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.
Peut contenir des noyaux.
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 50g de fruits pour 100g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Citrons et à la Fleur de Sureau.

Ingrédients : sucre, citrons, eau, sucre roux de canne, infusion de fleurs de sureau, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 20 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

Confiture de Cerises au Miel.

Ingrédients : cerises, sucre, miel de châtaignier 4 %, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Peut contenir des noyaux.
Poids net : 30 g.

Préparation aux Mirabelles et à la Fleur de Tilleul.

Ingrédients : mirabelles, sucre, sucre roux de canne, extrait de fleurs de tilleul, jus de citrons concentré, 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 Extra de Fruits des bois

Ingrédients : fruits des bois (mûres 20,5 %, framboises 16,5 %, myrtilles 13 %), 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 Oranges et au Chocolat noir.

Ingrédients : sucre, oranges 39 %, chocolat noir 10 % (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine), poudre de cacao maigre, fécula de tapioca, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.
Préparée avec 39 g de fruits pour 100 g de produit fini.
Poids net : 30 g.

CONTIENT LAIT ET NOISETTES.
PEUT CONTENIR D'AUTRES FRUITS A COQUES

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES DES CARAMELS | |
|---|--------------------|
| | Pour 100 g |
| Energie | 1318 kJ / 311 kcal |
| Matières grasses | 4,2 g |
| dont acides gras saturés | 2,8 g |
| Glucides | 65 g |
| dont sucres | 49 g |
| Fibres alimentaires | 0 g |
| Protéines | 3,4 g |
| Sel | 0,59 g |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PATE A TARTINER NOISETTES ET CACAO | |
|---|--------------------|
| | 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 |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CONFITURES, PRÉPARATIONS, ET MARMELADE | |
|---|-------------------|
| | Pour 100 g |
| Energie | 982 kJ / 231 kcal |
| Matières grasses | 0,2 g |
| dont acides gras saturés | 0 g |
| Glucides | 56 g |
| dont sucres | 56 g |
| Fibres alimentaires | 1,5 g |
| Protéines | 0,5 g |
| Sel | 0 g |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES PRÉPARATION AUX ORANGES ET AU CHOCOLAT NOIR | |
|--|--------------------|
| | Pour 100 g |
| Energie | 1066 kJ / 255 kcal |
| Matières grasses | 4,5 g |
| dont acides gras saturés | 2,6 g |
| Glucides | 49 g |
| dont sucres | 43 g |
| Fibres alimentaires | 2,2 g |
| Protéines | 2,2 g |
| Sel | 0,02 g |