

Rotel Ribisel (Johannisbeeren) Konfitüre Extra passiert

Kennzeichnung:

Aufbewahrung: Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.

Zutaten: Zutaten: Rote Ribisel (Johannisbeeren), Zucker, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin. Hergestellt aus 50 g Früchten je 100 g.

Alkoholgehalt:

Portionen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs
hinweis:

Zubereitung & Anweisung: Serviervorschlag: Die passierten Konfitüren von Darbo sind auch ideal fürs Backen, etwa zum Bestreichen von Tortenböden oder Gebäck oder zum Befüllen von Keksen und Kuchen. Oder präsentieren Sie Ihr selbstkreatives Dessert auf einem edlen Fruchtspiegel - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Abmessungen: Bruttogewicht 655.00 Gramm,Nettogehalt 450.00 Gramm

Kontakt: Name: A. Darbo AG; Adresse: 6135 Stans/Tirol, Österreich; Webseite: www.darbo.at

Allergene:

Attributte:

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF

	Ungefährer Wert (-)	Wert Einheit	Tages %
Energie	Ungefährer Wert (-)	219 Kilokalorie	
Energie	Ungefährer Wert (-)	930 Kilojoule	
Fett	Ungefährer Wert (-)	0 Gramm	
davon gesättigte Fettsäuren	Ungefährer Wert (-)	0 Gramm	
Kohlenhydrate	Ungefährer Wert (-)	53 Gramm	
davon Zucker	Ungefährer Wert (-)	53 Gramm	
Eiweiß	Ungefährer Wert (-)	0.5 Gramm	
Salz	Ungefährer Wert (-)	0 Gramm	