

LMIV Datenblatt zum Artikel

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 selbstkreiertes Dessert auf einem edlen Fruchtspiegel - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Abmessungen: Nettogehalt 450.00 Gramm,Bruttogewicht 655.00 Gramm

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

Allergene:

Attributte:

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

| Haushaltsportion | | | |
|-----------------------------|---------------------|------|-------------|
| NAEHRSTOFF | | | |
| | | Wert | Einheit |
| 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 |