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:

Portionenen:

Nährwertanspruch:

Verwendungs hinweis:

Zubereitung & Anweisung: 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: Bruttogewicht 655.00 Gramm,Nettogehalt 450.00 Gramm

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

Allergene:

Attribute:

Nährwerte pro 100 Gramm Unzubereitet

Haushaltsportion

NAEHRSTOFF		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	