



CREMIG 100X25

TEDESCO

Sortimentskonfitüre

Aprikosenkonfitüre. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g. Zutaten: Aprikosen, Zucker, Glukose-Fruktose- Sirup, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure.

Erdbeer-rote Johannisbeerkonfitüre. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g. Zutaten: Erdbeeren 44%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, rote Johannisbeeren 6%, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure.

Himbeerkonfitüre. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g. Zutaten: Himbeeren, Zucker, Glukose-Fruktose- Sirup, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure.

Brombeer-Heidelbeerkonfitüre. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g. Zutaten: Brombeeren 32%, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Heidelbeeren 18%, Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure.

Nettogewicht: 25g

Menz&Gasser SpA via dei Campi 23 – 38050 Novaledo Trentino-Alto Adige/Südtirol – ITALIEN

FRANCESE

Confiture assortie

Confiture d'abricots. Préparé avec 50g de fruits pour 100g. Ingrédients: abricots, sucre, sirop de glucose-fructose, gélifiant: pectine; acidifiant: acide citrique.

Confiture de fraises et groseilles. Préparé avec 50g de fruits pour 100g. Ingrédients: fraises 44%, sucre, sirop de glucose-fructose, groseilles 6%, gélifiant: pectine; acidifiant: acide citrique.

Confiture de framboises. Préparé avec 50g de fruits pour 100g. Ingrédients: framboises, sucre, sirop de glucose-fructose, gélifiant: pectine; acidifiant: acide citrique.

Confiture de mûres et myrtilles. Préparé avec 50g de fruits pour 100g. Ingrédients: mûres 32%, sucre, sirop de glucose-fructose, myrtilles 18%, gélifiant: pectine; acidifiant: acide citrique.

Poids: 25g

Menz&Gasser SpA via dei Campi 23 – 38050 Novaledo Trentino-Alto Adige/Südtirol – ITALIE

INGLESE

Assorted jam

Apricot jam. Prepared with 50g of fruit per 100g. Ingredients: apricots, sugar, glucose-fructose syrup, gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid.

Strawberry-redcurrant jam. Prepared with 50g of fruit per 100g. Ingredients: strawberries 44%, sugar, glucose-fructose syrup, redcurrants 6%, gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid.

Raspberry jam. Prepared with 50g of fruit per 100g. Ingredients: raspberries, sugar, glucose-fructose syrup, gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid.

Blackberry-blueberry jam. Prepared with 50g of fruit per 100g. Ingredients: blackberries 32%, sugar, glucose-fructose syrup, blueberries 18%, gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid.

Weight: 25g

Menz&Gasser SpA via dei Campi 23 – 38050 Novaledo Trentino-Alto Adige/Südtirol – ITALY





CREMIG 100X25

OLANDESE

Confituur assorti

Abrikozen Confituur. Bereid met 50g vruchten per 100g. Ingrediënten: abrikozen, suiker, glucose-fructosestroop, geleermiddel: pectine; voedingszuur: citroenzuur.

Aardbeien-rode Bessen Confituur. Bereid met 50g vruchten per 100g. Ingrediënten: aardbeien 44%, suiker, glucose-fructosestroop, rode bessen 6%, geleermiddel: pectine; voedingszuur: citroenzuur.

Frambozen Confituur. Bereid met 50g vruchten per 100g. Ingrediënten: frambozen, suiker, glucose-fructosestroop, geleermiddel: pectine; voedingszuur: citroenzuur.

Bramen-Bosbessen Confituur. Bereid met 50g vruchten per 100g. Ingrediënten: bramen 32%, suiker, glucose-fructosestroop, bosbessen 18%, geleermiddel: pectine; voedingszuur: citroenzuur.

Gewicht: 25g

Menz&Gasser SpA via dei Campi 23 – 38050 Novaledo Trentino-Alto Adige/Südtirol – ITALIË



CREMIG 100X25





DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

 Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

 Average nutritional values per 100g

 Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

 Gemiddelde nutritionele waarden per 100 g

	   	Erdbeer-rote Johannisbeer Fraises et groseilles Strawberry-redcurrant Aardbeien-rote Bessen	Aprikosen Abricots Apricots Abrikozen	Himbeeren Framboises Raspberries Frambozen	Brombeer-Heidelbeer Mûres et myrtilles Blackberry-blueberry Bramen-Bosbessen
Brennwert Énergie Energy Energie		1031 kJ 243 kcal	1031 kJ 243 kcal	1025 kJ 241 kcal	1029 kJ 242 kcal
Fett Matières grasses Fat Vetten		0,2g	0,1g	0,1g	0,4g
davon: gesättigte Fettsäuren dont: acides gras saturés of which: saturates waarvan: verzadigde vetzuren		0g	0g	0g	0g
Kohlenhydrate Glucides Carbohydrate Koolhydraten		59g	59g	58g	58g
davon: Zucker dont: sucres of which: sugars waarvan: suikers		54g	54g	54g	54g
Ballaststoffe Fibres alimentaires Fibre Vezels		0,7g	0,8g	1,4g	1,2g
Eiweiß Protéines Protein Eiwitten		0,4g	0,5g	0,6g	0,5g
Salz Sel Salt Zout		0,10g	0,10g	0,10g	0,10g