



CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI

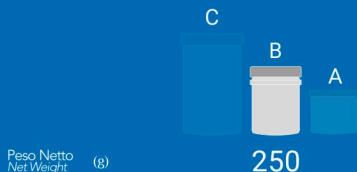
INGREDIENTI: gelsi neri, zucchero, succo di limone.
Gelificante: Pectina.
Correttore di acidità: acido citrico.
Frutta utilizzata: 70g per 100g.
Zuccheri totali: 52g per 100g.

INGREDIENTS: mulberry blacks, sugar, lemon juice.
Gelling agent: Pectin.
Acidity Corrector: Citric Acid.
Fruit content: 70g per 100g.
Total sugar: 52g per 100g.

n°Pz/Conf.	Dim. Conf. (cm)	n°Conf./Pall.
------------	--------------------	---------------

B	12 (3KG)	28,5x23x10,5	
----------	----------	--------------	--

Vasi Vetro / Glass Jar



Valori nutrizionali per 100g

Valore Energetico	960 KJ - 229 Kcal
Grassi	0,3 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	53,0 g
di cui zuccheri	52,0 g
Fibre	0,8 g
Proteine	0,6 g
Sale	0,0 g

