



GINJA-MARMELADE GOURMET

300g
mit ganzen
Kirschen



Miniatur, 45g
mit ganzen
Kirschen



PRODUKTBESCHREIBUNG

Ginja-Marmelade Gourmet

ZUTATEN

Sauerkirschen (50%) und Zucker

EIGENSCHAFTEN

Gesamtinhalt 300g (großes Glas), 45g (kleines Glas)

Glas mit Metaldeckel.

Intensiver süß-saurer Geschmack nach Sauerkirsche. Rubinrote, glänzende Farbe.

Mit ganzen, entkernten Kirschen

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE

je 100g	
Brennwert	329kcal / 1391kJ
Fett	0,4g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2g
Kohlenhydrate	80g
- davon Zucker	76,1g
Eiweiß	1,1g
Salz*	0,01g
Der Salzgehalt ergibt sich ausschließlich aus dem natürlichen Natriumgehalt	

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken aufbewahren, vorzugsweise lichtgeschützt und bei guter Lüftung

HERSTELLUNGSMETHODE

Handwerklich hergestellte Marmelade ohne Farb- und Aromastoffe. Nach der Ernte werden die Kirschen ausgewählt und mit Zucker versetzt langsam erhitzt. So entsteht diese edle Marmelade.

SERVIEREMPFEHLUNG

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Auch in der feinen Küche vielseitig verwendbar.

HERSTELLER

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas, Lda

Telf- 262969479 www.frutobidos.pt info@frutobidos.pt