

PRODUKTSPEZIFIKATION

Weißes Weingelee-Brotaufstrich 235g

| Analytische Werte: | Einheit | Richtwert | Schwankungsbreite |
|----------------------------------|---------|-----------|-------------------|
| gel. Trockensubstanz (refrakt.): | ° Brix | 50,0 | 47,0 - 53,0 |
| pH-Wert: | | 3,2 | 3,0 - 3,3 |
| Vakuum: | bar | 0,4 | 0,25 - 0,6 |

Zutaten: 50% Weißwein (SULFITE), Zucker, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektine (aus Apfel).

| Durchschnittliche Nährwerte je 100 g: | | |
|---------------------------------------|-------|------|
| Brennwert: | 993 | kJ |
| | 237 | kcal |
| Fett: | 0,1 | g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 | g |
| Kohlenhydrate: | 49,3 | g |
| davon Zucker: | 49,22 | g |
| Eiweiß: | 0,2 | g |
| Salz: | | g |

Diese Nährwertangaben sind ca. Angaben und unterliegen natürlichen Schwankungen

Verpackungseinheiten: 235g Glas **Artikel-Nr.:** 9314

Haltbarkeit: Bei Zimmertemperatur ungeöffnet 24 Monate haltbar
Bitte mit sauberem Löffel entnehmen, nach dem Öffnen gekühlt lagern und innerhalb kurzer Zeit verbrauchen.

Allergene: Laut EU-Recht allergenfrei

GVO-Freiheit: laut EU Verordnung 1829/2003 und 1830/2003 nicht kennzeichnungspflichtig

Rechtliches: Das Produkt entspricht den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Gemeinschaft.

Konfitürenmanufaktur

Alfred Faller GmbH

Seeweg 3

D-79677 Utzenfeld

Wir sind HACCP, ISO 22000:2005 zertifiziert und
Bio-zertifiziert nach Verordnung (EG) Nr.834/2007 und Nr. 889/2008