



| | | |
|---------------------|----------------------------|-------------------|
| Artikel-Nr.: | Artikelbezeichnung: | Füllmenge: |
| 160591940078 | Superiore Sorbet Prunes | 4000ml (2600g) |

Herstellungsland: Fabriqué en Suisse

Haltbarkeitshinweis:

Tiefgek hlt bei mind. -18  C
mindestens haltbar bis: (siehe
Seitenfläche)

Surgel  (  au moins -18  C)  
consommer de préférence avant
le: (voir sur le côté)

Surgelato (ad almeno -18  C)
da consumarsi preferibilmente
entro il: (vedi lato)

Produktinformation / obligatorische Zusatzangaben:

Laktosefrei

Sans lactose

Senza lattosio

Sachbezeichnung:

CH/D: Zwetschgen-Sorbet

CH: Sorbet aux prunes

CH: Sorbetto alle prugne

Inhaltsstoffe:

Zutaten: Wasser, Zwetschgen 27%, Zucker, Glucose-Fructosesirup, Zitronensaft, Glucose,
Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl und Pektin, Erbsenprotein hydrolysiert, Randensaftkonzentrat,
natürliche Aromen, K rbiskonzentrat.

Ingrédients: eau, pruneaux 27%, sucre, sirop de glucose-fructose, jus de citron, glucose, stabilisants:
farine de graines de caroube et pectine, protéines de petit-pois hydrolysés, concentré de jus de
betterave rouge, arômes naturels, concentré de courge.

Ingredienti: acqua, prugne 27%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di limone, glucosio,
stabilizzanti: farina di semi di carrube e pectina, proteine di piselli idrolizzate, concentrato di succo di
barbabietola rossa, aromi naturali, concentrato di zucca.



Nährwerte:

| Nährwerte Valeurs nutritionnelles Valori nutritivi | |
|---|----------------------|
| 100 g enthalten contiennent contengono | |
| Energie énergie energia | 521 kJ (123 kcal) |
| Fett matières grasses grassi | < 0,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés di cui acidi grassi saturi | < 0,5 g |
| Kohlenhydrate glucides carboidrati | 30 g |
| davon Zucker dont sucres di cui zuccheri | 28 g |
| Ballaststoffe fibres alimentaires fibre alimentari | 0,6 g |
| Eiweiss protéines proteine | < 0,5 g |
| Salz sel sale | 0,04 g |

EAN-Code: 7617400091878

Gültig ab: 30.01.2019, Matthias Derungs