



Bio Hagebutten Konfitüre extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03271	GTIN-Stück 4 003740 032719	GTIN-Verpackung 4 003740 001715	eco-ID 73550	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

Annes Feinste

Qualität

Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Diverse Länder

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

Hagebutten*, Zucker*, Zitronensaftkonzentrat*, Geliermittel Pektin

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Hergestellt aus 55g Früchten je 100g.

Gesamtzuckergehalt 56g je 100g.

Besonderheiten

Frisch vom Rosenzweig

Ihre samtig-weiche Konsistenz macht Annes Feinste Hagebutten-Konfitüre extra zum Renner bei Klein und Groß - und das nicht nur zum Frühstück, sondern auch als fruchtige Zugabe in Quark und Joghurt oder als Füllung süßer Gebäckteile wie Berliner (Krapfen) oder Croissants.

Kurzbeschreibung

Annes Feinste Bio Hagebutten Konfitüre extra

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Nach dem Öffnen kühl lagern und zügig verzehren

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern und zügig aufbrauchen





Bio Hagebutten Konfitüre extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03271	GTIN-Stück  4 003740 032719	GTIN-Verpackung  4 003740 001715	eco-ID 73550	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Allergiehinweise

Keine kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß LMIV enthalten, wenn nicht ausdrücklich erwähnt. :

enthalten: Fruktose

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓



Bio Hagebutten Konfitüre extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03271	GTIN-Stück 4 003740 032719	GTIN-Verpackung 4 003740 001715	eco-ID 73550	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	Rübenzucker
Haltbarmachung	vakuuiert
Koffeinangabe	koffeinfrei

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo, Bio-Siegel
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio Hagebutten Konfitüre extra
Inverkehrbringer	Maintal Konfitüren GmbH, Industriestraße 11, D-97437 Haßfurt

Portionsangaben

Portionsgröße	20 g
Portion entspricht	Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8 400 kJ/2 000 kcal)

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	969 kJ / 228 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	53,0 g
davon Zucker	53,0 g
Ballaststoffe	3,1 g
Eiweiß	1,4 g
Salz	0,03 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Berechnung

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 20 g

Energie kJ	194 kJ
Energiegehalt in kcal	45,60 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	10,60 g
davon Zucker	10,60 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	0,28 g
Salz	0,006 g



Bio Hagebutten Konfitüre extra , 225g

Mit viel Liebe zubereitet. Aus feinsten Bio-Früchten, schmeckt wie selbstgemacht!



Artikelnummer 03271	GTIN-Stück 4 003740 032719	GTIN-Verpackung 4 003740 001715	eco-ID 73550	
-------------------------------	--	---	------------------------	--

Nährwerte & Analyseergebnisse Tagesbedarf (%) bezogen auf 20 g

Energie kJ.....	2,32 %
Energiegehalt in kcal.....	2,28 %
Fett.....	0,71 %
davon gesättigte Fettsäuren.....	0,50 %
Kohlenhydrate.....	3,93 %
davon Zucker.....	11,78 %
Eiweiß.....	0,56 %
Salz.....	0,10 %

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart.....	Schraubglas
Verpackungsmaterial.....	Glas, PVC, Weißblech

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack.....	fruchtypisch
Geruch.....	fruchtypisch
Konsistenz.....	geliert