



GINJA-MARMELADE

300g



PRODUKTBESCHREIBUNG

Ginja-Marmelade

ZUTATEN

Sauerkirschen (50%), Zucker und Pektin.

EIGENSCHAFTEN

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

Glas mit Metalldeckel.

Gesamtinhalt 300g (großes Glas), 40g (kleines Glas)

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE

je 100g	
Brennwert	269kcal / 1141kJ
Fett	<0,3g
- davon gesättigte Fettsäuren	<0,05g
Kohlenhydrate	66g
- davon Zucker	64,5g
Eiweiß	0,9g
Salz*	0,06g
Der Salzgehalt ergibt sich ausschließlich aus dem natürlichen Natriumgehalt	

40g



AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken aufbewahren, vorzugsweise lichtgeschützt und bei guter Lüftung.

HERSTELLUNGSMETHODE

Handwerklich hergestellte Marmelade ohne künstliche Farb-, Aromastoffe und Konservierungsstoffe. Die besten Kirschen werden mit Zucker versetzt, bei niedrigen Temperaturen schonend eingekocht und schließlich kurz püriert. So entsteht diese edle Marmelade von sanfter und homogener Beschaffenheit.

SERVIEREMPFEHLUNG

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Auch in der feinen Küche vielseitig verwendbar.

HERSTELLER

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda
Tel. +351 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt