

BISCUITS FLORES DE GINJA





DESCRIPTION

Biscuits à la griotte Flores de Ginja

INGRÉDIENTS

Farine de blé, griotte, sucre, beurre, amande, œufs, arôme de griotte et poudre à lever.

CARACTÉRISTIQUES

Arôme et saveur d'amande avec des notes de griottes séchées. Poids net: 200 g

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 g de produit	
Énergie	489 kcal / 2049 kJ
Lipides	22,4 g
dont: saturés	11,13 g
Glucides	63 g
dont: sucres	35 g
Protéines	7,4 g
Sel*	0,06 g
La teneur en sel est exclusivement due au sodium	

La teneur en sel est exclusivement due au sodium naturellement présent.

CONDITIONNEMENT

Conserver dans un endroit frais et sec, favorisant la circulation de l'air et à l'abri de la lumière.

MÉTHODE DE PRODUCTION

Biscuits produits de façon artisanale, sans colorants ni conservateur. Après leur cueillette, les griottes sont sélectionnées et séchées, puis ajoutées à la pâte pour obtenir ce biscuit unique.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION / SUGGESTIONS DE CONSOMMATION

Prêts à déguster.

Idéal pour acompagner l'infusion Queues et feuilles de griottes.

PRODUCTEUR

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