



GINJA-BLÜMCHEN (GEBÄCK)

200g



PRODUKTBESCHREIBUNG

Ginja-Blümchen (Gebäck)

ZUTATEN

Weizenmehl, Sauerkirschen, Zucker, Butter, Mandeln, Eier, Sauerkirscharoma und Ferment

EIGENSCHAFTEN

Aroma und Geschmack nach Sauerkirsche und Mandeln, mit Ginja-Stücken.

Inhalt: 200g

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE

je 100g	
Brennwert	489kcal / 2049kJ
Fett	22,4g
- davon gesättigte Fettsäuren	11,13g
Kohlenhydrate	63g
- davon Zucker	35g
Eiweiß	7,4g
Salz*	0,06g
Der Salzgehalt ergibt sich ausschließlich aus dem natürlichen Natriumgehalt	

AUFBEWAHRUNG

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

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Handwerklich hergestellte Plätzchen ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Nach der Ernte werden die Kirschen ausgewählt und getrocknet. Dem Teig werden pürierte Kirschen und Kirschstückchen hinzugefügt, so dass diese einmaligen Plätzchen entstehen.

SERVIEREMPFEHLUNG

Sofort genießbar.

Am besten zusammen mit der Infusion aus Ginja-Stilen und -Blättern genießen.

HERSTELLER

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