

APPEL BRAAMBES CONFITUUR CONFITURE POMME MÛRE

ONTDEK

Met trots presenteren wij u: confituur van ons eigen huismerk 'Belbona'. Dit potje confituur van appel en braambes is met liefde gemaakt, en dat smaak je. Het bestaat voor 60% uit appel, 15% braambes en 24% suiker. We bereiden onze confituren met fruit van hoge kwaliteit en met aandacht voor duurzaamheid. Daarom werken we vooral met fruit afkomstig van lokale boeren. Het Pajottenland heeft namelijk zoveel moois te bieden. Elk stukje fruit, potje, etiket, is door onze handen gegaan: 100% handmade. Alles werd met respect voor de natuur behandeld. Enjoy!

INGREDIËNTEN

51% appel, 24% braambes, suiker, citroensap.
Geleermiddel: pectine.
Voedingszuur: citroenzuur.
Conserveermiddel: sorbinezuur.

INFO

Gemaakt in een atelier waar ook noten, granen en sesam verwerkt worden.



GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE • 100G VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE • 100G

energie	• 556 kJ • 133 kcal
koolhydraten • glucides	• 33 g
suikers • sucres	• 30 g
vetten • lipides	• 0,19 g
verzadigde vetzuren • acides gras saturés	0 g
eiwitten • protéines	• 0,4 g
zout • sel	• 0,037 g

364030



scan me

DÉCOUVREZ

Nous sommes fiers de vous présenter : confiture de notre propre marque «Belbona». Ce petit pot de confiture de pommes et de mûres est fait avec amour, vous pouvez le goûter. Il se compose de 60% de pommes, 15% de mûres et 24% de sucre. Nous préparons nos confitures avec des fruits de haute qualité et en tenant compte de la durabilité. C'est pourquoi nous travaillons principalement avec des fruits provenant d'agriculteurs locaux. Le Pajottenland a tant de beauté à offrir. Chaque fruit, chaque bocal, chaque étiquette, est passé entre nos mains : 100% handmade. Tout a été traité avec respect pour la nature. Enjoy!

INGRÉDIENTS

51% pomme, 24% mûre, sucre, jus de citrons.
Gélifiant : pectine.
Acidifiant : acid citrique.
Conservateur : acide sorbique.

INFO

Fabriqué dans un atelier où sont également traitées les noix, les céréales et le sésame.