

INGREDIENTI e VALORI NUTRIZIONALI

Salsa di pere con la senape: Pere 69%, zucchero, **senape** 1%.

Valori medi per 100 grammi: Energia 1.173,0 kJ / 280,0 kcal, Grassi 0,0 g di cui acidi saturi 0,0 g, Carboidrati 65,3 g di cui zuccheri 64,2 g, Proteine 1,4 g, Sale 0,0 g.

Salsa di ribes in agrodolce: Ribes rosso 57%, zucchero, aceto di mele, succo di limone, spezie.

Valori medi per 100 grammi: Energia 682,0 kJ / 163,0 kcal, Grassi 0,0 g di cui acidi saturi 0,0 g, Carboidrati 37,8 g di cui zuccheri 37,8 g, Proteine 0,7 g, Sale 0,0 g.

Salsa di mele renette: Mele renette 67%, zucchero, vino bianco, succo di limone, **senape**, sale e spezie.

Valori medi per 100 grammi: Energia 592,0 kJ / 141,0 kcal, Grassi 0,0 g di cui acidi saturi 0,0 g, Carboidrati 33,0 g di cui zuccheri 32,0 g, Proteine 0,3 g, Sale 0,2 g.

Salsa di gratacul al profumo di grappa: Gratacul (rosa canina) 62%, zucchero, grappa 4%, sale.

Valori medi per 100 grammi: Energia 831,0 kJ / 198,0 kcal, Grassi 0,0 g di cui acidi saturi 0,0 g, Carboidrati 44,0 g di cui zuccheri 44,0 g, Proteine 2,4 g, Sale 0,0 g.

Salsa di fichi in agrodolce: Fichi 56%, zucchero, aceto di mele, **senape**, sale.

Valori medi per 100 grammi: Energia 1.071,0 kJ / 256,0 kcal, Grassi 1,2 g di cui acidi saturi 0,2 g, Carboidrati 55,8 g di cui zuccheri 55,8 g, Proteine 3,6 g, Sale 0,3 g.

Salsa di pere al vino “Valle d’Aosta D.O.P. Nebbiolo”: Pere 60%, zucchero, vino rosso “Valle d’Aosta D.O.P. Nebbiolo” 14%, spezie.

Valori medi per 100 grammi: Energia 1.150,0 kJ / 275,0 kcal, Grassi 0,0 g di cui acidi saturi 0,0 g, Carboidrati 63,5 g di cui zuccheri 62,4 g, Proteine 1,5 g, Sale 0,0 g

Prodotto **SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.**

Prodotto **GLUTEN FREE.**