



Jean Bouteille

N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL



CONFITURE MYRTILLE SAUVAGE

BIOLOGIQUE

PÉPITE VRAC

Fabriquée en France

3 INGRÉDIENTS SEULEMENT



SANS

- acidifiants
- conservateurs
- sucres invertis



Gâteaux



Yaourts

ZONE €

ATTENTION À NE PAS CACHER LE QR CODE

Etiquette à coller ou à scanner



PÉPITE VRAC



Jean Bouteille
N'ACHETEZ QUE L'ESSENTIEL



CONFITURE MYRTILLE SAUVAGE - BIO

Fabriquée en France

3

INGRÉDIENTS SEULEMENT



Gâteaux



Yaourts

Cette confiture est réalisée à partir de myrtilles sauvages, sucre et agar-agar (*gélifiant naturel*). La myrtille **sauvage est délicate et différente de la variété « cultivée »** : baies plus petites, juteuses et possédant un concentré d'antioxydants.

INGRÉDIENTS : MYRTILLE SAUVAGE* (VACCINIUM MYRTILLUS) 52% (UE), SUCRE DE CANNE BLOND ÉQUITABLE** 48% (BRÉSIL), AGAR-AGAR**.

*PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE. **BIO/COMMERCE ÉQUITABLE CONTRÔLÉ IBD FAIR TRADE.

VALEURS POUR 100G : VALEUR ÉNERGÉTIQUE : 9219KJ/ 220.19KCAL, GLUCIDES : 53.41 DONT SUCRES : 51, LIPIDES : 0.17 DONT ACIDES GRAS SATURÉS : 0, PROTIDES : 0.45, SODIUM (SEL) : 0.056, FIBRES : 1.25

SANS

- acidifiants
- conservateurs
- sucres invertis

DDM : À consommer de préférence dans le mois après service en magasin et conserver le pot au réfrigérateur (+ 4°C).

EMB43074B / Sélectionné par Jean Bouteille - Port fluvial de lille - BAT E - 59000 LILLE - contact@jeanbouteille.fr

N° DE LOT :



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

J10105.F01