

Sardélices

100% Enseignement Agricole

Confiture de lait

Poids net :
400g



Ingrédients : **lait** de la ferme des Sardières, sucre, stabilisant : bicarbonate de sodium.
Confiture préparée avec 160g de lait pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucre : 70%.

A consommer de préférence avant : 2 ans
A conserver au réfrigérateur après ouverture

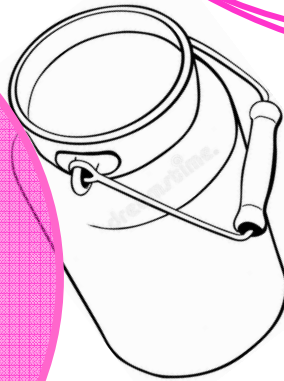
Les allergènes en un clin d'œil !

- Lait

Spécificité du produit :

Produit sucré composé de lait concentré par évaporation.

Le lait est issu du troupeau laitier (Montbéliard) de l'exploitation des Sardières.



Ce produit est une confiture :

Durabilité Minimale : 2 ans.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie

**134kcal
(565kj)**

Protéines

2,5g

Glucides

69,0g

*Dont
sucre*

64,5g

Lipides

2,8g

*Dont
AGS**

1,2g

Sodium

0.1g

*Acides gras saturés

Conseils d'utilisation :

Ce produit s'utilise comme de la confiture de fruit

