

Confit de figues

Traditionnel - Epices - Aides culinaires - Aides culinaires

Réf. : 25CF05

Ingrédients :

Figues (57%), Oignons, Miel, Raisins secs, Vinaigre de cidre, Betteraves, Cardamones, Cannelle, Sel

Suggestion : A déguster sur des toasts pour l'apéritif ou en entrée froide pour accompagner du foie gras, des terrines de volaille, du gibier, des viandes froides ou chaudes.

Mode d'emploi :

Conservation : Avant ouverture : Peut être conservé à température ambiante. Après ouverture : A conserver au frais et à consommer rapidement. DDM : 30mois

Dosage :

Conditionnement : Pot de 500g - carton de 6

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	86 kcal / 362kJ
Matières grasses	0,1 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	19,4 g
dont sucres	14,5 g
Fibres	1,7 g
Protéines	0,9 g
Sel	0,2 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

Tél. 02 41 57 15 15
<http://www.nectarys.com>
contact@nectarys.com