



## CONFITURE DE MIRABELLE

### FICHE TECHNIQUE

Dénomination de vente : **Confiture extra artisanale**

Composition : **Mirabelles, sucre, gélifiant : pectine de fruits. Préparé avec 50g de fruit pour 100g. Contient 60g de sucre pour 100g**

Valeurs nutritionnelles pour 100g : **Energie 1065kJ. Matière grasse <0,5g, dont saturée < 0,5g. Glucides 60,8g, dont sucre 50,2g. Protéines <0,5g. Sel <0,01g**

DLUO : **24 mois**

Taux TVA : **5,5 %**

Conditionnements :

Bocal de 450 g / Code interne CMI470

GENCOD : 3760082198206

Cartons de 6 unités

Bocal de 325 g / Code interne CMI280

GENCOD : 3760082198626

Cartons de 8 unités

**S.A.S La Table d'Eugénie** – 55 route de Ribérac – 24650 CHANCELADE

Tél. : 05 53 03 73 86 – Fax : 05 53 08 64 32 – [contact@eugenie-delices.com](mailto:contact@eugenie-delices.com)  
[www.eugenie-delices.com](http://www.eugenie-delices.com)