



Confiture extra myrtille sauvage BIO

FICHE TECHNIQUE

Dénomination de vente : **Confiture extra artisanale Myrtille Sauvage BIO**

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

**Produit issu de l'agriculture biologique*

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 325 g / Code interne CMYBIO280
- GENCOD : 3760082192679
- Cartons de 8 unités



Certifié par FR-BIO-16

Agriculture UE/non UE

S.A.S Au Temps d'Eugénie – route de Charbonnières – 24660 Coulounieix Chamiers

Tél. : 05 53 03 73 86 – contact@autempsdeugenie.fr
www.autempsdeugenie.fr