

Bouwsteentjes bosvruchten

Ingrediënten: suiker, bosvruchten (14,5%) [aardbei, rode bes, zwarte bes, wilde braambes, wilde bosbes, framboos, vlierbes], scharrelkipheelei, melkeiwit (11,1%), plantaardig oliën en vetten (zonnebloem, raapzaad, palm, kokos), room, scharrelkip-eiwit (3,6%), tarwebloem, amandelen, tarwezetmeel, lactose, gelatine (rund), emulgator (sojalecithine), rijsmiddelen (natriumbicarbonaat, wijnsteenzuur), glucosestroop, magere melkpoeder, cacaomassa, glucose-fructosestroop, zout, cacaoboter, aroma, stabilisator (carrageen), kleurstoffen (bietenrood, koolstof).

Ingredients: sugar, forest fruit (14,5%) [strawberry, red currant, black currant, black berry, blue berry, raspberry, elderberry], free range whole chicken egg, milk protein (11,1%), vegetable oils and fats (sunflower, rape seed, palm, coconut), cream, free range chicken egg protein (3,6%), wheat flower, almonds, wheat starch, lactose, gelatine (bovine), emulsifier (soy lecithin), raising agents (sodium bicarbonate, tartaric acid), glucose syrup, skimmed milk powder, cocoa mass, glucose-fructose syrup, salt, cocoa butter, flavouring, stabiliser (carrageen), colouring agents (red beet, carbon).

Zutaten: Zucker, Waldfrüchte (14,5%) [Erdbeere, Johannisbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere, Preiselbeere, Himbeere, Holunder], Freilandhaltung Hühnererei, Milcheiweiß (11,1%), pflanzliche Öle und Fett (Sonnenblumen, Raps, Palm, Kokos), Sahne, Freilandhaltung Hühner-eiweiß (3,6)%, Weizenmehl, Mandeln, Weizenstärke, Laktose, Gelatine (Rind), Emulgator (Sojalecithine), Backtriebmitteln (Natriumbikarbonate, Weinsäure), Glukosesirup, entrahmte Milchpulver, Kakaomassa, Glukose-Fruktosesirup, Salz, Kakaobutter, Aroma, Stabilisator (Carrageen), Farbstoffen (Beetenrot, Kohlenstoff).

Ingrédients: sucre, fruits de bois (14,5%) [fraise, groseille, groseille noire, mûre, myrtille, framboise, sureau], œuf de poule fermier entier, protéine de lait (11,1%), huiles et graisses végétales (tournesol, navette, palme, coco), crème, protéine d'œuf de poule fermier (3,6)%, farine de blé, amandes, amidon de blé, lactose, gélatine (bœuf), émulsifiant (lécithine de soja), poudres à levure (bicarbonate de sodium, acide tartrique), sirop de glucose, poudre de lait écrémé, masse de cacao, sirop de glucose-fructose, sel, beurre de cacao, arôme, stabilisant (carraghénine), colorants (rouge de betterave, carbone).

Gebruiksaanwijzing / Instruction for use / Gebrauchsanweisung / mode d'emploi

4 uur in een koeling plaatsen van max. 7°C, daarna geschikt voor consumptie

Store in a refrigerator at a max. temperature of 7°C for 4 hours, then suitable for consumption

Nach 4 Stunden im Kühlung von max. 7 °C, geeignet für Konsum.

Consommable après un entreposage de 4 heures en chambre froide à 7°C

Bewaaradvies

Diepvriesproduct, bewaren bij -18°C

Bij -18°C ten minste houdbaar tot einde: zie.....

Maximaal 5 dagen houdbaar in de koeling bij een temperatuur van maximaal 7°C.

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.

Storage instructions

Frozen product, store at -18°C

At -18°C best before the end of: on...

Can be stored in a refrigerator at a maximum temperature of 7°C for not longer than 5 days.

Never re-freeze defrosted products

Aufbewahrung

Tiefkühlprodukt, aufbewahren bei -18°C.

Bei -18°C mindestens haltbar bis Ende: siehe.....

Maximal 5 Tage haltbar im Kühlschrank bei ein Temperatur von maximal 7°C.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Conservation

Produit surgelé, conservation à -18°C.

à -18°C, à consommer de préférence avant fin: sur....

Conserver 5 jours au maximum en chambre froide ne dépassant pas 7°C.

Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Nettogewicht / net weight / Nettogewicht / poids net : 232 g (4x 58 g)

Voedingswaarde / nutritional value / Nährwertangaben / valeur nutritionnelle	Per / per / pro / pour 100 g	Per stuk / per piece / pro Stücke / pour pièce 58 g
Energie / Energy / Brennwert / Énergie	1386 kJ 330 kcal	804 kJ 191 kcal
Vetten / Fat / Fett / Lipides waarvan verzadigd vet / of which saturated fat / davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras	14 g 6 g	8 g 3,5 g
Koolhydraten / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Glucides Waarvan suikers / of which sugars / davon Zuckers / dont sucres	37 g 21 g	21 g 12 g
Eiwitten / proteins / Eiweiß / protéines	14 g	8 g
Zout / salt / Salz / sel	0,2 g	0,1 g

Mineralen		Per stuk / per piece / pro Stücke / pour pièce 58 g
Natrium	2000 mg/kg	116 mg
Kalium	2100 mg/kg	122 mg
Fosfor	0,37%	0,37%