

Chutney Box (179g)

Sortiment von 3 Gläser von je 43g und 1 Glas mit 50g



Zwiebeln & Szechuan-Pfeffer

Zwiebel Chutney mit Szechuan-Pfeffer.

Zutaten: geröstete Zwiebeln 57%, brauner Rohrzucker, Apfelessig, Tapiokastärke, Szechuan-Pfeffer, weißer Pfeffer, Salz, Geliermittel: Pektine.

DURCHNITTLICHE NÄHRWERTE		pro 100 g
Brennwert	700 kJ / 165 kcal	
Fett	0,4 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	
Kohlenhydrate	39 g	
davon Zucker	37 g	
Ballaststoffe	1,3 g	
Eiweiß	0,7 g	
Salz	0,25 g	

Feigen & Schalotten

Fruchtaufstrich mit violetten Feigen und Schalotten.

Zutaten: violetten Feigen 57%, brauner Rohrzucker, Apfelessig, Schalotten 5,4%, Zucker, weißer Pfeffer, Salz, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektine.

DURCHNITTLICHE NÄHRWERTE		pro 100 g
Brennwert	680 kJ / 160 kcal	
Fett	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	38 g	
davon Zucker	38 g	
Ballaststoffe	2,1 g	
Eiweiß	0,6 g	
Salz	0,19 g	

Schwarze Kirschen & rosa Pfefferbeeren

Fruchtaufstrich mit Kirschen & rosa Pfeffer.

Zutaten: Kirschen 50% (schwarze Kirschen 42,5%, Kirschen 7,5%), Zucker, brauner Rohrzucker, rosa Beeren, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel: Pektine.

Kann vereinzelt Steine oder Teile davon enthalten.

DURCHNITTLICHE NÄHRWERTE		pro 100 g
Brennwert	942 kJ / 222 kcal	
Fett	0,1 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	54 g	
davon Zucker	54 g	
Ballaststoffe	1,3 g	
Eiweiß	0,6 g	
Salz	0 g	

Mangos & Piment d'Espelette A.O.P. (feiner französischer Chili)

Zubereitung mit Mangos, Schalotten, Maracuja und Espelette-Pfeffer.

Zutaten: Mangos 53%, Zucker, Apfelessig, Schalotten 5,3%, Maracujasaft 4%, Espelette-Pfeffer, weißer Pfeffer, Salz, Geliermittel: Pektine.

Piment d'Espelette A.O.P (geschützte Herkunft und geprüfte Qualität), feine Chili-Schoten aus dem Baskenland.

DURCHNITTLICHE NÄHRWERTE		pro 100 g
Brennwert	690 kJ / 163 kcal	
Fett	0,2 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	39 g	
davon Zucker	39 g	
Ballaststoffe	1,4 g	
Eiweiß	0,5 g	
Salz	0,38 g	