

Confiture de framboise

Ce produit vous est proposé par l'atelier technologique du lycée André Paillot

Toutes nos confitures sont préparées avec 60% de fruits.

Leurs teneurs en sucres sont réduites et leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles sont conservées car nous utilisons un système d'évapo-concentration à basse température (60°C).

Les framboises proviennent de la région Rhône Alpes Auvergne.



Confiture Framboise

Ingrédients : framboises 60%, sucre, gélifiant : pectine

Teneur en sucre : 55g pour 100g de produit fini

À consommer de préférence avant : voir sur le couvercle

Poids net : 300g



4 chemin des Grabelières
69230 Saint Genis Laval

60% framboise
Origine Rhône Alpes



EAP ensemble pour
L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE PUBLIC
RHÔNE-ALPES - AUVERGNE

eapauvergnerhonealpes.fr