

# Confiture de myrtille

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).



## Confiture Myrtille

Ingrédients : myrtilles, 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% myrtille



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

eapauvergnerhonealpes.fr