



< retour

Epicerie

Confiture d'abricots



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Confitures, gelées, coulis

Poids moyen : 370g

Attention les fourmis adorent les confitures.

COMMENT CHOISIR ?

Il existe différentes catégories de confiture, vérifier la composition de la confiture d'abricot : extra, elle doit contenir 45% de fruits sinon ce n'est qu'une simple confiture de qualité

moins. Tous les ingrédients doivent être indiqués sur l'étiquette.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité dans un endroit sec mais frais. Si la confiture est entamée, la consommer rapidement. Si il s'agit d'un bocal à vis, ne pas le revisser mais le recouvrir d'un papier aluminium percé de petits trous et maintenu par un élastique.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
232 kcal	0,30 g	56,60 g	0,25 g	5,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
9,10 mg	15,40 mg	0,01 g	9,50 mg	53,40 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,44 g	0,10 mg	0,09 mg	1,00 mg	0,04 mg
vitamin B1				
0,05 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Jambon à l'os [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15431>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15431>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/jambon-los>