< retour

Epicerie

Gelée de coing

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

- À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : Confitures, gelées, coulis

Les gelées sont soumises aux même réglementations que les confitures.

COMMENT CHOISIR ?

Il existe différentes catégories de gelée, vérifier la composition de la gelée de coing : extra,

elle doit contenir 45% de fruits sinon ce n'est qu'une simple gelée de qualité moindre. 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 gelée est entamée, la consommer rapidement. S'iil 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
241 kcal	0,58 g	58,60 g	0,18 g	3,93 mg

calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
12,90 mg	10,50 mg	0,02 g	8,77 mg	53,90 g

fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
1,41 g	0,04 mg	0,05 mg	0,37 mg	0,02 mg

vitamin B1
0,01 mg

Afficher plus

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16132

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16132