

Calendario dell'Avvento Bonne Maman 2025

23 gusti assortiti



Confettura extra di albicocche e miele.

Ingredienti: albicocche, zucchero, miele 10%, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito. Può contenere frammenti di nocciolo.

Confettura extra di ananas al rum e alla vaniglia.

Ingredienti: ananas, zucchero, zucchero di canna, rum, estratto di vaniglia, grani di vaniglia esausti, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Confettura extra di rabarbaro e fragole.

Ingredienti: frutta (rabarbaro 40%, fragole 10%), zucchero, zucchero di canna, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Crema spalmabile alle nocciole e cacao.

Ingredienti: zucchero, **NOCCIOLE** 20%, oli vegetali (girasole, colza), **LATTE** scremato in polvere, cacao magro in polvere 5,5%, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia. Può contenere altra frutta a guscio. Conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce. Non refrigerare.

Preparazione alle pesche nectarine bianche e pesche con estratto di limoncina.

Ingredienti: frutta (pesche nectarine bianche 40%, pesche 10%) zucchero, zucchero di canna, estratto di limoncina, succo di frutto della passione, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito. Può contenere frammenti di nocciolo.

Preparazione al caramello con estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar.

Ingredienti: **LATTE** concentrato zuccherato 39%, sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar, agente gelificante: pectine di frutta, sale, correttore di acidità: citrato di sodio.

Crema spalmabile alle nocciole e cacao.

Ingredienti: zucchero, **NOCCIOLE** 20%, oli vegetali (girasole, colza), **LATTE** scremato in polvere, cacao magro in polvere 5,5%, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia. Può contenere altra frutta a guscio. Conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce. Non refrigerare.

Gelatine extra di ribes rosso e lamponi.

Ingredienti: succo di frutta (ribes rosso 44%, lamponi 6%), zucchero, zucchero di canna, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Preparazione alle arance dolci, guava e lime.

Ingredienti: frutta (arance dolci 25%, guava 22%, lime 3%), zucchero, zucchero di canna, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Preparazione alle prugne Quetsches e alle pere con estratto di anice stellato.

Ingredienti: frutta (prugne Quetsches 25%, pere 25%), zucchero, zucchero di canna, estratto di anice stellato, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito. Può contenere frammenti di nocciolo.

Confettura extra di pesche e di ribes nero con polvere di pepe di Sichuan.

Ingredienti: frutta (pesche 46,5%, ribes nero 3,5%), zucchero, zucchero di canna, polvere di pepe di Sichuan, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito. Può contenere frammenti di nocciolo.

Confettura di ciliegie con pepe rosa.

Ingredienti: ciliegie (ciliegie nere 42%, amarene 8%), zucchero, zucchero di canna, pepe rosa, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito. Può contenere frammenti di nocciolo.

Preparazione alle mele e alla cannella con caramello.

Ingredienti: mele, zucchero, caramello 0,15%, (zucchero, acqua), cannella, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Confettura extra di pere e mandarini alla cannella.

Ingredienti: frutta (pere 44%, mandarini 6%), zucchero, zucchero di canna, cannella, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Confettura extra di fichi al cardamomo.

Ingredienti: fichi viola, zucchero, cardamomo, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Confettura di fragole e frutto della passione.

Ingredienti: frutta (fragole 44%, frutto della passione 6%), zucchero, zucchero di canna, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Crema spalmabile alle nocciole e al cacao.

Ingredienti: zucchero, **NOCCIOLE** 20%, oli vegetali (girasole, colza), **LATTE** scremato in polvere, cacao magro in polvere 5,5%, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto di vaniglia. Può contenere altra frutta a guscio. Conservare a temperatura ambiente e al riparo dalla luce. Non refrigerare.

Preparazione al mango e zenzero.

Ingredienti: frutta (mango 41%, zenzero 9%), zucchero, zucchero di canna, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Preparazione alle ciliegie con estratto di foglie di violetta.

Ingredienti: ciliegie, zucchero, zucchero di canna, estratto di foglie di violetta, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito. Può contenere frammenti di nocciolo.

Preparazione al caramello e al burro salato.

Ingredienti: **LATTE** concentrato zuccherato 36%, sciroppo di glucosio, zucchero, burro (**ILATTE**) salato 10%, acqua, agente gelificante: pectine di frutta, sale, correttore di acidità: citrato di sodio.

Preparazione ai mirtilli, litchi ed estratto di rosa.

Ingredienti: frutta (mirtilli 32%, litchi 18%), zucchero, zucchero di canna, estratto di rosa, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Marmellata di arance, yuzu e pompelmo.

Ingredienti: frutta (arance rosse 15,5%, yuzu 13,5%, pompelmo 11%, arance dolci 10%), zucchero, zucchero di canna, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectina di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Confettura di lamponi e litchi.

Ingredienti: frutta (lamponi 34%, litchi 16%), zucchero, zucchero di canna, succo di limone concentrato, agente gelificante: pectine di frutta. Preparato con 50 g di frutta per 100 g di prodotto finito.

Valori nutrizionali per 100g confetture, preparazioni, gelatine, marmellate (media)	
Energia	962 kj / 227 Kcal
Grassi	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	55 g
di cui zuccheri	55 g
Fibre	1,4 g
Proteine	0,4 g
Sale	0,0 g

Valori nutrizionali per 100g crema spalmabile alle nocciole e cacao	
Energia	2299 kj / 551kcal
Grassi	34 g
di cui acidi grassi saturi	5,2 g
Carboidrati	53 g
di cui zuccheri	51 g
Fibre	3,3 g
Proteine	6,7 g
Sale	0,10 g

Valori nutrizionali per 100g preparazione al caramello e al burro salato	
Energia	1477kj / 351kcal
Grassi	11 g
di cui acidi grassi saturi	7,6 g
Carboidrati	61 g
di cui zuccheri	47 g
Fibre	0,0 g
Proteine	2,6 g
Sale	1,12 g

Valori nutrizionali per 100g preparazione al caramello con estratto di vaniglia bourbon del Madagascar	
Energia	1276kj / 302kcal
Grassi	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	2,8 g
Carboidrati	62 g
di cui zuccheri	49 g
Fibre	1,1 g
Proteine	3,4 g
Sale	0,59 g