



Γλυκό του κουταλιού Ρούπκα κεράσι | Roupka Cherry Fruit Preserve

**Χωρίς προσθήκη κρυσταλλικής ζάχαρης,
μόνο με χυμό σταφυλιού!**

Όπως και τότε.... Οι Γουμένισσες φτιάχνουν με μεράκι νοστιμιές που αγαπήσαμε παιδιά, βάζοντας στις συνταγές όσα μας έμαθαν οι γιαγιάδες μας: διαλεχτά υλικά, τέχνη και αγάπη! Τα γλυκά φτιάχνονται με διαλεγμένα φρούτα και χυμό σταφυλιού, σε μικρές χάλκινες κατσαρόλες, για να κρατήσουν τις υπέροχες γεύσεις τους!
Τρώγονται παραδοσιακά με το κουτάλι ή πάνω σε γιαούρτι, με δημητριακά, βάφλες και κρέπες αλλά και σε συνταγές ζαχαροπλαστικής.

Βαζάκι: 350 g

No Added Sugar, just fruit & grape juice!

The fruit preserves are made of carefully selected fruits, sugar and natural lemon juice. These are the only ingredients that we place into copper pans and let them boil very slowly in order to maintain their shape and freshness. They are the perfect toppings for your cheesecakes, served with ice creams...

Jar: 350 g

Ενέργεια | Energy: 873KJ | 206KCal
Λιπαρά | Fat:



Γλυκό του κουταλιού Βύσσινο | Sour Cherry Fruit Preserve

Χωρίς προσθήκη κρυσταλλικής ζάχαρης, μόνο με χυμό σταφυλιού!

Όπως και τότε.... Οι Γουμένισσες φτιάχνουν με μεράκι νοστιμιές που αγαπήσαμε παιδιά, βάζοντας στις συνταγές όσα μας έμαθαν οι γιαγιάδες μας: διαλεχτά υλικά, τέχνη και αγάπη! Τα γλυκά φτιάχνονται με διαλεγμένα φρούτα και χυμό σταφυλιού, σε μικρές χάλκινες κατσαρόλες, για να κρατήσουν τις υπέροχες γεύσεις τους! Τρώγονται παραδοσιακά με το κουτάλι ή πάνω σε γιαούρτι, με δημητριακά, βάφλες και κρέπες αλλά και σε συνταγές ζαχαροπλαστικής.

Βαζάκι: 350 g

No Added Sugar, just fruit & grape juice!

The fruit preserves are made of carefully selected fruits, sugar and natural lemon juice. These are the only ingredients that we place into copper pans and let them boil very slowly in order to maintain their shape and freshness. They are the perfect toppings for your cheesecakes, served with ice creams...

Jar: 350 g

Ενέργεια | Energy: 820KJ | 193KCal
Λιπαρά | Fat:

**Γλυκό του κουταλιού Φρούτα Δάσους | Forest Fruit Preserve**

Χωρίς προσθήκη κρυσταλλικής ζάχαρης, μόνο με χυμό σταφυλιού!

Όπως και τότε.... Οι Γουμένισσες φτιάχνουν με μεράκι νοστιμιές που αγαπήσαμε παιδιά, βάζοντας στις συνταγές όσα μας έμαθαν οι γιαγιάδες μας: διαλεχτά υλικά, τέχνη και αγάπη! Τα γλυκά φτιάχνονται με διαλεγμένα φρούτα και χυμό σταφυλιού, σε μικρές χάλκινες κατσαρόλες, για να κρατήσουν τις υπέροχες γεύσεις τους! Τρώγονται παραδοσιακά με το κουτάλι ή πάνω σε γιαούρτι, με δημητριακά, βάφλες και κρέπες αλλά και σε συνταγές ζαχαροπλαστικής.

Βαζάκι: 350 g

No Added Sugar, just fruit & grape juice!

The fruit preserves are made of carefully selected fruits, sugar and natural lemon juice. These are the only ingredients that we place into copper pans and let them boil very slowly in order to maintain their shape and freshness. They are the perfect toppings for your cheesecakes, served with ice creams...

Jar: 350 g

Ενέργεια Energy:	1081 kJ 255 kcal
Λιπαρά Fat:	0,3 g
εκ των οποίων Κορεσμένα of which Saturates:	0 g
Υδατάνθρακες Carbohydrates:	60,6 g
εκ των οποίων Σάκχαρα of which Sugars:	59,0 g
Εδώδιμες Ίνες Fiber:	3,3 g
Πρωτεΐνες Protein:	0,8 g
Αλάτι Salt:	0 g
Συστατικά:	Φρούτα (φράουλα 16,6%, βατόμουρο 16,6%, μούρο 16,6%, φραγκοστάφυλλο κόκκινο 16,6%, φραγκοστάφυλλο μαύρο 16,6%, μύρτιλο 16,6%), ανακαθαρισμένος συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιού.
Ingredients:	Fruits (strawberry 16,6%, raspberry 16,6%, blackberry 16,6%, red gooseberry 16,6%, black gooseberry 16,6%, blueberry 16,6%), deionized grape juice concentrate.



οι γουμένισσες

Γλυκά Κουταλιού - Χωρίς Προσθήκη Ζάχαρης - Fruit Preserves - No Added
Έμπνευση παράδοσης...με σύγχρονη άποψη!

Extras:
