

## ONTBIJT, LUNCH EN DINER










### BROODBELEG

#### VRUCHTENBELEG

gezoet met maniokstroop - crema di frutta da spalmare – zonder gluten

Vruchtenbeleg "Frutto Mio" met maniokstroop (glutenvrij !), zonder toegevoegde pectine noch riet- of bietensuiker; enkel met de beste, rijpe bio-vruchten bereid aan 50-60 C° (vacuum) voor een optimaal behoud van de voedingsstoffen





	JA110	aardbeienbeleg, fragole (76% aardbeien)	6 x 320 g
	JA111	perzikenbeleg, pesca (74% perziken)	6 x 320 g
	JA112	abrikozenbeleg, albicocca (69% abrikozen)	6 x 320 g
	JA113	wilde bosbessenbeleg, mirtilli (64% bosbessen)	6 x 320 g
	JA114	'sottobosco', wilde bosbes, framboos, wilde braam (71,5% vruchten)	6 x 320 g
	JA115	kastanjebeleg, castagna (48% kastanjes)	6 x 320 g
	JA117	sinaasappelbeleg, arancia (55% sinaasappelen)	6 x 330 g
	JA118	vijgenbeleg, fichi (65% vijgen)	6 x 320 g
	JA119	pruimenbeleg, prugne (73% pruimen)	6 x 320 g

#### HAZELNOOTPASTA

gezoet met maniokstroop - zonder melk - zonder gluten



	BB101	nocciolina (hazelnootpasta)	6 x 200 g
	BB102	kao kao (hazelnootpasta met cacao)	6 x 200 g

## OLIE EN AZIJN

### AZIJN



AZ201 appelazijn, aceto di mele  
AZ205 appelazijn gerijpt op vat  
*'maturato in barrique'*

6 x 500 ml  
6 x 250 ml