



Desserts fruitiers panachés pomme banane fraise pêche

Les 16 pots de 100g

Pourquoi c'est si bon ?

Retrouvez la saveur d'un panier de fruits gorgés de soleil typique de la compote, dans quatre recettes signées Andros ! La pomme se déguste nature ou associée à la fraise, la pêche ou la banane ! Une note gourmande et fruitée pour le dessert.

Les bons ingrédients

De beaux fruits gorgés de soleil, cueillis au cœur de l'été pour vous offrir le maximum de saveurs !

Les bonnes raisons de l'essayer

- Réveille les papilles
- Texture lisse
- Pots individuels pratiques
- Format XXL

1 pot = 1 portion de fruit

Déguster 1 pot Andros équivaut à manger l'un des 5 fruits et légumes recommandés par jour.



Pomme nature : DESSERT DE POMMES.

Ingrédients :

pommes 94%, sucre, antioxydant : acide ascorbique.

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	296kJ / 70kcal
Matières grasses dont acides gras	0,1g 0,0g
Glucides dont sucres	16,0g 16,0g
Fibres	1,2g
Protéines	0,3g
Sel	0g

Pomme banane : DESSERT DE POMMES ET DE BANANES.

Ingrédients :

pommes 78%, bananes 18%, sucre, antioxydant : acide ascorbique

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	286kJ / 68kcal
Matières grasses dont acides gras	0,2g 0,0g
Glucides dont sucres	15,0g 15,0g
Fibres	1,5g
Protéines	0,4g
Sel	0g



Pomme fraise :

DESSERT DE POMMES ET DE FRAISES.

Ingrédients :

pommes 67%, fraises 25%, sucre, cassis, antioxydant :acide ascorbique.

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	289kJ / 68kcal
Matières grasses dont acides gras	0,2g 0,0g
Glucides dont sucres	15,0g 15,0g
Fibres	1,9g
Protéines	0,3g
Sel	0g

Pomme pêche :

SPÉCIALITÉ DE PÊCHES ET DE POMMES.

Ingrédients :

pêches 51%, pommes 43%, sucre, fibres de citron, antioxydant : acide ascorbique.

Valeur nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie	296kJ / 70kcal
Matières grasses dont acides gras	0,2g 0,0g
Glucides dont sucres	15,0g 15,0g
Fibres	1,9g
Protéines	0,7g
Sel	0g

