



Confettura Extra di Lamponi

Ingredienti

Lamponi, Zucchero d'Uva, Acqua, Gelificante: Pectina della frutta, Succo di limone, Edulcorante: Glicosidi steviolici.

Vaso

Vaso di vetro da 260 g



- 50% di zuccheri rispetto alla media del mercato confetture di lamponi

La Confettura extra di Lamponi Light Santa Rosa contiene 20g di zuccheri per 100g di confettura, corrispondenti al 55,1% in meno di zuccheri rispetto alla media del mercato delle confetture di lamponi. Per calcolare questa riduzione è stata effettuata la media aritmetica del contenuto di zuccheri delle prime 4 referenze di Confettura di Lamponi più vendute, escluse le private labels, ottenendo un valore pari a 44,5 g di zuccheri per 100g di confettura (vedi tabella).

Con zuccheri ed edulcorante (stevia) a ridotto contenuto calorico

La Confettura extra di Lamponi Light Santa Rosa contiene 102 kcal per 100g di confettura, corrispondenti al 48,8% in meno di energia (kcal) rispetto alla media del mercato delle confetture di lamponi. Per calcolare questa riduzione è stata effettuata la media aritmetica del contenuto di kcal delle prime 4 referenze di Confettura di Lamponi più vendute, escluse le private labels, ottenendo un valore pari a 199,25 kcal per 100g di confettura (vedi tabella). Questo studio è stato effettuato il 19 Novembre 2018.

Dichiarazione nutrizionale

VALORI MEDI PER 100 G	
Energia	432 kJ 102 kcal
Grassi di cui: Acidi Grassi Saturi	< 0,5 g 0 g
Carboidrati di cui: Zuccheri	22 g 20 g
Fibre	2,7 g
Proteine	0,8 g
Sale	0,01 g

Tabella comparativa

REFERENZA	ZUCCHERI	ENERGIA
Confettura extra Lamponi I Frutteti di Oswald - ZUEGG	44 g	195 kcal
Confettura extra Lamponi 450g DARBO	54 g	226 kcal
Confettura extra Lamponi Poesie di Frutta - VIS	40 g	188 kcal
Confettura extra Lamponi Natura Golosa - VIS	40 g	188 kcal

La tabella comparativa riportata di seguito, contiene la quantità di zuccheri ed energia delle prime 4 referenze di CONFETTURE DI LAMPONI più vendute, escluse le private labels, corrispondenti al 59% dell'intero mercato delle confetture di lamponi (fonte: Nielsen, Settembre 2018)