



Caramelle tradizionali al propoli e miele di abete

Secondo un'antica ricetta tradizionale di produttori di caramelle, cotte al fuoco in una pentola di rame e prodotte a mano.

Caramelle tradizionali con propoli e miele di abete. Calmante per gola e faringe. Senza aromi e coloranti artificiali.

Ingredienti: zucchero, sciroppo di glucosio, miele di abete, propoli.

100 g contengono in media:	
valore energetico	1685 kJ/396 kcal
grassi	0 g
- di cui acidi grassi saturi	0 g
carboidrati	99,0 g
- di cui zuccheri	94,0 g
proteine	0 g
sale	0 g

Non assumere in caso di allergie al propoli.

Contenuto 170 g

Nr. art.: 2809

Eti0922