







<b>Produit/Produkt</b>	Shot Happy		<b>Référence / Artikelnummer</b>	Happy
<b>Marque / Brand</b>				
<b>Ingrédients</b>	fraise 34%, pamplemousse 31%, pomme 23%, gingembre 9%, citron vert 3%			
<b>Zutaten</b>	Erdbeere 34%, Grapefruit 31%, Apfel 23%, Ingwer 9%, Limette 3%			
<b>Valeurs nutritives / Nährwerte 100 g</b>	Energie : 100 ml 160 kJ (38 kcal) 60 ml : 96 kJ (23 kcal) matières grasses / Fett 0 g dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren 0 g glucides / Kohlenhydrate 7.9 g dont sucres / davon Zucker 6.4 g fibres alimentaires / Ballaststoffe 1.7 g protéines / Eiweiss 0.7 g sel / Salz 0 g			
<b>Pays de production / Produktionsland</b>	Elaboré et conditionné en Suisse / produziert und verpackt in der Schweiz	<b>Provenance / Herkunft Rohstoff</b>	fruits / plante selon saison et disponibilité : Suisse, Espagne, Egypte, Chine je nach Saison und Verfügbarkeit : Schweiz, Spanien, Ägypten, China	
<b>DLC / MHD</b>	30 jours / Tage Pression à froid - Hochdruckpasteurisierung (HPP)*	<b>Conservation / Lagerung</b>	Max +7C°	
<b>Emballage / Verpackung</b>	Bouteille PET PET-Flasche		<b>Dimensions</b>	Ø 42 mm H: 75 mm
<b>Poids brut / Bruttogewicht</b>	65 g	<b>Poids net / Nettogewicht</b>	60 g (60 ml)	
<b>Code EAN</b>	 7 640117 539463 >		<b>Traçabilité est garantie par / Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:</b>	Numéro de lot / Chargennummer
<b>Photo produit / Produkt Foto</b>				
<b>Remarques / Bemerkung</b>	NB ! Agiter avant consommation. Vor Gebrauch gut schütteln.  <b>FR</b> :* HPP : Clean Label, c'est-à-dire de production naturelle et saine. Il permet de prolonger significativement la durée de conservation des aliments et permet de conserver intactes leurs propriétés nutritionnelles et organoleptiques (sans altération du goût, de la texture ou de la couleur). <b>DE</b> :* HPP, Hochdruckpasteurisierung : Clean Label, also einer natürlichen, gesunden Lebensmittelproduktion. Sie ermöglicht eine signifikante Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln, ohne dass die ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften beeinträchtigt werden (keine Veränderung von Geschmack, Textur oder Geruch).			