







Produit/Produkt	Shot Sunny		Référence / Artikelnummer	Sunny
Marque / Brand				
Ingrédients	ananas 44%, orange 40%, gingembre 11%, citron vert 4%, curcuma <1%, baies roses <1%, poivre noir <1%			
Zutaten	Ananas 44%, Orange 40%, Ingwer 11%, Limette 4%, Kurkuma <1%, rosa Pfeffer <1%, schwarzer Pfeffer <1%			
Valeurs nutritives / Nährwerte 100 g	Energie : 100 ml 189 kJ (45 kcal) 60 ml : 113 kJ (27 kcal) matières grasses / Fett 0 g dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren 0 g glucides / Kohlenhydrate 10 g dont sucres / davon Zucker 8.2 g fibres alimentaires / Ballaststoffe 0.9 g protéines / Eiweiss 0.7 g sel / Salz 0 g			
Pays de production / Produktionsland	Elaboré et conditionné en Suisse / produziert und verpackt in der Schweiz		Provenance / Herkunft Rohstoff	fruits selon saisons et disponibilité : Costa Rica, Espagne, Egypt, Chine, Inde je nach Saison und Verfügbarkeit : Costa Rica, Spanien, Ägypten, China, Indien
DLC / MHD	30 jours / Tage Pression à froid - Hochdruckpasteurisation (HPP)*		Conservation / Lagerung	Max +7C°
Emballage / Verpackung	Bouteille PET PET-Flasche 		Dimensions	Ø 42 mm H: 75 mm
Poids brut / Bruttogewicht	65 g		Poids net / Nettogewicht	60 g (60 ml)
Code EAN	 7 640117 539456 >		Traçabilité est garantie par / Rückverfolgbarkeit gewährleistet durch:	Numéro de lot / Chargennummer
Photo produit / Produkt Foto				
Remarques / Bemerkung	NB ! Agiter avant consommation. Vor Gebrauch gut schütteln. FR :* 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). DE :* 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).			