

Gesztenyemassza és gesztenyepüré összetételi különbsége

A képen kettő oszlopdiagram van, mely különböző színekkel szemléltetik a gesztenyemassza és gesztenyepüré összetételi különbségeit.

Gesztenyemassza összetétele:

64,6 % nedvesség

20,1 % cukron kívül egyéb szénhidrát

3,4 % cukor

7,7 % rost

Ezen kívül tartalmaz még fehérjét, zsírt és hamut, melyek összesen 2,3 % alatti értéken vannak.

Gesztenyepüré összetétele:

43,7 % nedvesség

17,4 % cukron kívül egyéb szénhidrát

29,2 % cukor

6,2 % rost

Ezen kívül tartalmaz még fehérjét, zsírt és hamut, melyek összesen 2,3 % alatti értéken vannak.

A kép jobb felső sarkában a Nébih szupermenta logó van.