



Konserven Obst & Gemüse



- 1 MILDESSA
- 2 KÜHNE Rotkohl 720ml
- 3 PAULSEN Norweger Gurkensalat
- 4 KÜHNE Gurkenhappen
- 5 KÜHNE Gewürzgurken
- 6 BONDUELLE Goldmais 425ml
- 7 BONDUELLE Leipziger Allerlei
- 8 HAK Erbsen & Möhren 340g
- 9 GEMÜSE KÜCHE Stangen Spargel
- 10 GEMÜSE KÜCHE Champignons 400g
- 11 RIO GRANDE Apfelsauce
- 12 LIBBY Cocktail Früchte 415g
- 13 LIBBY Ananas Würfel
- 14 RIO GRANDE Schattenmorellen
- 15 KÜHNE Preiselbeeren

Wußten Sie?

Je nach Art der Verarbeitung kann Konserven- oder Tiefkühlobst sogar mehr Vitamin C als frisches enthalten. Dies ist damit zu erklären, dass Vitamin C zu den wasserlöslichen Vitaminen gehört.

