

	<b>MARRONI SCIROPPIATI</b> Vaso	<b>Azienda Agricola La Fenice</b> di Lorini Andrea Piazza 6 marzo, 4 50039 Vicchio (Fi) Tel. 328 9293418 P.I 06186810484 C.F. LRNNDR82S03D612M
--	------------------------------------	--

Caratteristiche generali del prodotto  
**SPECIALITÀ A BASE DI MARRONI E SCIROPPO**

Denominazione di vendita	MARRONI SCIROPPIATI	
Origine	Italia – Mugello	
Ingredienti	Marroni, zucchero biologico, aromi (alloro, finocchio selvatico, anice stellato)	
Caratteristiche organolettiche	Marroni interi sgusciati e pelati immersi in un delicato sciroppo aromatico. Compatti, morbidi e succosi al gusto, sprigionano un profumo nel quale la nota principale del marrone si armonizza con quelle verdi del lauro, del finocchio selvatico e dell’anice stellato che impreziosiscono lo sciroppo moderatamente zuccherino.	
Caratteristiche chimico-fisiche del prodotto	Valori nutrizionali per porzione  Energia: kcal / kj 197 Grassi totali: g 1,4 di cui: - grassi saturi: g 0,3 Carboidrati: g 47,4	Zuccheri: g 25,6 Proteine: g 1,6 Sale: mg 5,8
Stabilità	Prodotto sterilizzato microbiologicamente stabile	
Termine minimo e modalità di conservazione	18 mesi - conservare in luogo fresco e asciutto	
Procedimento di conservazione	Sterilizzazione	
Utilizzo	Ottimi come dessert, in abbinamento a torte e a gelati. Possono impreziosire un antipasto, colati dal loro sciroppo e serviti su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolti nel lardo!). Si abbinano egregiamente ai formaggi. Lo sciroppo è buonissimo da bere o per bagnare dolci da farcire.	
Riferimenti Legislativi e Riconoscimenti	Il ciclo di produzione è controllato con il sistema HACCP (Reg CE 852/2004) Etichettatura secondo disposizioni (Reg. CE 1169/2011)	

	Prodotto in stabilimento autorizzato CE: IT T2Z64 CE
Presentazione del prodotto	Confezioni in vetro trasparente da 200g e 1100g