

**CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI** prodotta e confezionata presso l'azienda agricola Brice e Baloci di Andreini Lara, Loc. Falciano, 100 - 52010 Subbiano (AR)

**DESCRIZIONE:** La confettura extra di lamponi si presenta dal colore mattone, addensata naturalmente senza l'aggiunta di pectina. Consistenza molto morbida e facile da spalmare. La ridottissima quantità di zucchero e la cottura a basse temperature esaltano i profumi ed i sapori della fragola.

**FORMATO CONFEZIONE:** Vasetti in vetro sterili con capsule twist-off da 200 g

**INGREDIENTI:** frutta 75%, zucchero. 164g di frutta utilizzata per 100 g di prodotto finito

**Addensante:** NO

**ORIGINE FRUTTA :**Frutta coltivata nel frutteto aziendale, certificata bio da CCPB

**TRATTAMENTI:** Pastorizzazione

**DURATA PRODOTTO:** 2 anni in perfette condizioni di conservazione

**MODALITA' di CONSERVAZIONE:** Conservare in ambiente fresco a temperature non superiori a 20°C, al riparo dalla luce diretta. Il vaso aperto è da conservare in frigorifero alla temperatura di 4°C e consumare entro 5/7 giorni dall'apertura

**DATI IN ETICHETTA:** Lotto di produzione e data di scadenza

**VALORI NUTRIZIONALI/ 100 g**

Valore energetico: 266 kcal

Lipidi: 0,3 g

Grassi saturi: 0,01 g

Carboidrati: 50 g

Zucchero: 35 g

Sodio: 0,05 g

