

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

DESCRIZIONE: La confettura extra di more si presenta dal colore violaceo brillante, addensata naturalmente senza l'aggiunta di pectina. Consistenza morbida e facile da spalmare. La ridotta quantità di zucchero e la cottura a basse temperature esaltano i profumi ed i sapori della mora.

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

INGREDIENTI: frutta 75%, zucchero. 120g 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: 228 kcal

Lipidi: 0,5 g

Grassi saturi: 0,01 g

Carboidrati: 53 g

Zucchero: 45 g

Sodio: 0,04 g

