

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

DESCRIZIONE: La confettura piccante extra di peperoni si presenta dal colore rosso intenso, addensata naturalmente senza l'aggiunta di pectina. Consistenza molto morbida e facile da spalmare. Si accompagna sia a pietanze neutre che salate ed è leggermente piccante. La ridotta quantità di zucchero e la cottura a basse temperature esaltano il peperone e lo amalgamano alla gradevole piccantezza del peperoncino.

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

INGREDIENTI: frutta 70%, zucchero, aceto, peperoncino.
200g 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: 199 kcal

Lipidi: 0,4 g

Grassi saturi: 0,01 g

Carboidrati: 45 g

Zucchero: 39 g

Sodio: 0,03 g

