

CONFETTURA EXTRA DI ROSA CANINA

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Confettura di frutta.

LAVORAZIONE

Ricevimento e stoccaggio delle materie prime, messa in opera della frutta (la frutta da trasformare, sana al giusto punto di maturazione di colore, profumo e sapore caratteristici, si presenta sotto forma di frutti surgelati). Miscelazione degli ingredienti, cottura, riempimento vasi, pastorizzazione, confezionamento.

INGREDIENTI

Purea di rosa canina, zucchero di canna, succo di limone, gelificante: pectina di frutta.

- Zuccheri totali: 53 g per 100 g
- Frutta utilizzata: 65 g per 100 g

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

- Valore energetico: 983,9 kJ / 232,1 kcal
- Grassi: 0,3 g
di cui saturi: 0 g
- Carboidrati: 53 g
di cui zuccheri: 53 g
- Fibre: 4,4 g
- Proteine: 2,2 g
- Sale: 0 g

ABBINAMENTI

- Con pane e burro
- Per guarnire crêpes e crostate

FORMATI

340 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966002662

