FRUCHTAUFSTRICH VON “ZWETSCHGE VON DRO G.U.”
CORTE DEL TIPICO

PRODUKTBESCHREIBUNG

Fruchtaufstrich auf der Grundlage von "Susina di Dro" g.U., einer autochthonen Sorte mit einer langen Tradition in den Tälern des Flusses Sarca im Trentino.

VERARBEITUNG

Vakuumsterilisation. Die Früchte werden in den Kesseln bei einer Temperatur von 65 °C gekocht. Anschließend wird das Kompott abgefüllt, kurz in den Gläsern sterilisiert und sofort abgekühlt.

ZUTATEN

“Susina di Dro DOP” (70%), Agavensirup, Zitronensaft.

Geliermittel Pektine aus Apfel.

NÄHRWERTE (je 100 g Produkt)

Energie 532 kJ / 126 kcal

Fett 0,1 g

davon gesättigte Fettsäuren < 0,1 g

Kohlenhydrate 33 g

davon Zucker 32 g

Eiweiß 0,4 g

Salz 0 g

SERVIEREMPFEHLUNGEN

- Zu Butter und Brot.
- Für Crêpes und Mürbteigkuchen.

FORMATE

340 g (Packung zu 12 Stück)

EAN CODE

8025966402271

KONSERVIERUNGSMETHODE

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei Wochen verbrauchen.