

# 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.

**Enthält keine GVO und Allergene.**

## 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.

## SERVIERTEMPERATUR

Bei 10-12 °C servieren.

## FORMATE

340 g (Packung zu 12 Stück)

## KONSERVIERUNGSMETHODE

Verschlossen an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank bei 4 °C aufbewahren und innerhalb von zwei Wochen verbrauchen.

