COMPOSTA DI “SUSINA DI DRO DOP”
CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Composta di frutta a base di “Susina di Dro” DOP, cultivar autoctona di lunga tradizione nelle valli trentine del fiume Sarca.

LAVORAZIONE

Processo di “cottura sottovuoto”. La frutta viene cotta nei bollitori ad una temperatura di 65 °C. In seguito il composto viene invasato, pastorizzato brevemente nei vasi in vetro e raffreddato immediatamente.

INGREDIENTI

“Susine di Dro DOP” (70%), sciroppo d’agave, succo di limone.

Gelificante Pectina di mele.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 532 kJ / 126 kcal

Grassi 0,1 g

di cui acidi grassi saturi < 0,1 g

Carboidrati 33 g

di cui zuccheri 32 g

Proteine 0,4 g

Sale 0 g

ABBINAMENTI

- Con pane e burro.
- Per guarnire crêpes e crostate.

FORMATI

340 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966402271

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l’apertura e consumare entro due settimane.