



# 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

8025966402080

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

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

