CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHE
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

Albicocche, zucchero di canna, succo di limone.

Gelificante Pectina di frutta.

Zuccheri totali 53 g per 100 g.

Frutta utilizzata 60 g per 100 g.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 921,5 kJ / 217 kcal

Grassi 0,1 g

di cui saturi 0 g

Carboidrati 53 g

di cui zuccheri 53 g

Fibre 1,3 g

Proteine 0,5 g

Sale 0 g

ABBINAMENTI

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

FORMATI

340 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966001481