CONFETTURA EXTRA DI MORE
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

More, zucchero di canna.

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 948,9 kJ / 223,8 kcal

Grassi 0,2 g

di cui acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati 53 g

di cui zuccheri 53 g

Fibre 3,6 g

Proteine 0,6 g

Sale 0 g

ABBINAMENTI

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

FORMATI

340 g (confezione da 12 pezzi)

COD. EAN

8025966001542