

# 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

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l'apertura.