

COMPOSTA MISTO BOSCO

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Composta 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

Mirtilli, fragole, ribes rossi, lamponi, in proporzione variabile (70%), dolcificante da succo di mela concentrato, succo di limone.

Gelificante Pectina di frutta.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 613,4 kJ / 144,9 kcal

Grassi 0,4 g

di cui acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati 33 g

di cui zuccheri 33 g

Fibre 3,5 g

Proteine 0,6 g

Sale 0 g

ABBINAMENTI

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

FORMATI

330 g (confezione da 12 pezzi)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

