

# CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE

## 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

Prugne, 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** 919,2 kJ / 216,4 kcal

**Grassi** 0,1 g

**di cui saturi** 0 g

**Carboidrati** 53 g

**di cui zuccheri** 53 g

**Fibre** 1,0 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)

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in frigorifero dopo l'apertura.

