

MIRTILLI ALLO SCIROPPO

CORTE DEL TIPICO

DESCRIZIONE PRODOTTO

Piccoli frutti sciroppati.

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 (50%), sciroppo di zucchero di canna.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 434,4 kJ / 102,5 kcal

Grassi 0,3 g

di cui saturi 0 g

Carboidrati 24 g

di cui zuccheri 24 g

Fibre 1,5 g

Proteine 0,3 g

Sale 0 g

ABBINAMENTI

- Da soli a fine pasto.
- Serviti caldi con panna cotta o gelato.

FORMATI

300 g (confezione da 12 pezzi)

