

SALSA DI MOSTARDA

DA "SUSINA DI DRO DOP"

DESCRIZIONE PRODOTTO

Salsa di susine (da "Susina di Dro DOP") denocciolate, candite e confezionate con l'aggiunta di sciroppo aromatizzato alla senape.

LAVORAZIONE

Ricevimento della materia prima surgelata; cottura; canditura in vasche ad evaporazione naturale; selezione; confezionamento manuale con sciroppo aromatizzato alla senape.

Senza conservanti. Senza coloranti. Senza glutine.

INGREDIENTI

Susine (da "Susina di Dro DOP") 54%, zucchero, sciroppo di glucosio, aroma senape.

Non contiene OGM.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)

Energia 1295 kJ / 305 kcal

Grassi 0,1 g

di cui acidi grassi saturi 0,1 g

Carboidrati 76 g

di cui zuccheri 70 g

Proteine 0,6 g

Sale 0,02 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso scuro intenso tipico del frutto.

Aroma sapore Sapore dolce con sentore senapato che si attenua progressivamente con l'avvicinarsi del termine minimo di conservazione; la nota piccante si affievolisce più lentamente se il prodotto è conservato al fresco.

Consistenza Salsa spalmabile.

ABBINAMENTI

- Formaggi di media stagionatura a pasta morbida.
- Arrostiti di maiale, anatra all'arancia, selvaggina o carni alla griglia.

FORMATI

Peso netto 200 g (confezione da 12 pezzi)





SALSA DI MOSTARDA

DA "SUSINA DI DRO DOP"

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.

Da consumarsi preferibilmente entro 16 mesi dalla data di produzione.