COMPOSTA DI ALBICOCCA

SENZA PECTINA AGGIUNTA



Caratteristiche: Composta artigianale a base di albicocche, ottenuta con frutta selezionata, lavata e tagliata a mano, quindi cotta a bassa temperatura. L'elevata densità del prodotto è data dall'alta percentuale di frutta presente e non dall'aggiunta di pectina o altri gelificanti.

La composta si ottiene per cottura della frutta a bassa temperatura e concentrazione in assenza d'aria.

Conservazione: Conservare il prodotto in ambiente asciutto e fresco per una durata massima di 36 mesi, preferibilmente al riparo dai raggi solari. Una volta aperto, consumare entro 25-30 giorni e mantenere il vasetto in frigorifero.

Ingredienti: Albicocche, fruttosio.

Frutta utilizzata: 1500 g di albicocche su

1000 g di prodotto finito.

Confezione: Vasetto in vetro da 240 g

Imballo: 12 pezzi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO 163 kcal / 692 kj	
GRASSI di cui Acidi Grassi Saturi	0,2 g 0,013 g
CARBOIDRATI di cui Zuccheri	38,1 g 37 g
PROTEINE	1,2 g
FIBRE	2,06 g
SALE	0,003 g

