

COMPOSTA DI MORA

SENZA PECTINA AGGIUNTA



codice prodotto: CSATFMORE00

Caratteristiche: Composta artigianale a base di more, 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.

Lavorazione: 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: More, mele, fruttosio.

Frutta utilizzata: 2200 g su 1000 g di prodotto finito (di cui 1600 g di more e 600 g di mele).

Confezione: Vasetto in vetro da 240 g

Imballo: 12 pezzi

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto | |
|--|---------|
| VALORE ENERGETICO 185 kcal / 782 kj | |
| GRASSI | 0,9 g |
| di cui Acidi Grassi Saturi | 0,061 g |
| CARBOIDRATI | 41,2 g |
| di cui Zuccheri | 37,42 g |
| PROTEINE | 1,19 g |
| FIBRE | 3,55 g |
| SALE | 0,005 g |



Campagna Sant'Antonio

LE AUTENTICITÀ DEL DELTA DEL PO VENETO