

# Confettura extra di mele e rose

## Descrizione

Confettura da dessert.

Questa confettura dal gusto delicato e persistente può essere utilizzata al mattino a colazione spalmata sul pane o su fette biscottate, ma anche a fine pasto come dessert da sola o con biscotti. Si presta anche alla guarnizione di dolci e biscotti fatti in casa.

## Ingredienti

Elenco ingredienti: Mele 98 g, Zucchero 25 g, Petali di rose 10 g, Succo di limone 2 ml per 100 g di prodotto.

Frutta utilizzata: 111 g per 100 g di prodotto.

Zuccheri totali: 49 g per 100 g di prodotto.

(Possono esserci leggere differenze di proporzioni tra un lotto e l'altro)



## Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi su 100 g di prodotto		% GDA*
Energia	615 kJ / 146 kcal	7,3
Grassi	0,1 g	0,1
- di cui acidi grassi saturi	0,0 g	0,0
Carboidrati	38,7 g	14,9
- di cui zuccheri	38,5 g	42,8
Proteine	0,3 g	0,6
Sale <sup>1</sup>	0,006 g	0,09

\*GDA = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)  
<sup>1</sup> Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente nella frutta

(Possono esserci leggere differenze di proporzioni tra un lotto e l'altro)

Valori nutrizionali calcolati sugli ingredienti facendo riferimento alle tabelle di composizione degli alimenti dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

## Allergeni

Non contiene allergeni

## Formati

Vasetto da 316 ml, pari a un peso netto di 345 g e.

Imballato magazzino: cartoni da 24 pezzi.

## Codice prodotto

CO021

## Tecniche di produzione

Le mele vengono sbucciate e lavorate a mano, mentre i petali di rosa vengono triturati con un po' di zucchero e lasciati macerare con il succo di limone, prima di essere accorpati alla confettura. Durante le diverse fasi di lavorazione non vengono utilizzati né coloranti, né conservanti, né vengono aggiunti addensanti o gelatificanti, ma è la pectina della stessa frutta utilizzata, e la concentrazione che avviene durante la cottura, a dare consistenza alla confettura. La lavorazione artigianale a piccoli lotti di non più di cento vasetti permette di conservare al meglio le caratteristiche gustative della frutta (sapore, colore e profumo) che viene prodotta in loco.

## Note gustative

### Esame visivo

*Morbida, spalmabile, di color marroncino-rossiccio.*

### Esame olfattivo

*Delicatamente profumata di rosa.*

### Esame gustativo

*Gusto delicato ed equilibrato che lascia nel palato un gradevole sentore di rosa persistente.*

## Abbinamenti

Pur trattandosi di una confettura tipicamente destinata ad essere spalmata sul pane o sulle fette biscottate a colazione o a merenda, può essere utilizzata per guarnire crostate e torte fatte in casa, arricchendole con una particolare nota aromatica. Per la sua dolcezza e particolare aroma può essere utilizzata per insaporire e arricchire yogurt naturali. Si presta anche come crema da dessert da sola o abbinata a panna montata.

## Manipolazione e stoccaggio

### Immagazzinamento

Tenere lontano da fonti di luce e calore.

Conservare il prodotto in ambienti con temperatura che non superi i 30 °C, con buone condizioni igieniche. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione.

Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o eccessivi carichi statici. Evitare di impilare più di 5 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato delle confezioni contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

### Uso

Una volta aperto il vasetto conservare in frigorifero a una temperatura di +4 °C.

## Materiali imballaggi

Il prodotto è confezionato in vasetti di vetro trasparente destinati all'uso alimentare.

I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo.

I vasetti vengono imballati in cartoni da 24 confezioni ciascuno.

## Considerazioni sullo smaltimento

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio, l'etichettatura e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%.

In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campane di compostaggio
Vasetto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro
Coperchio	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi
Cartoni	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone



## Produttore

Prodotto e confezionato nei propri laboratori da:

Monastero dei SS. Pietro e Paolo Società Agricola s.s.

Loc. Giardino della Risurrezione, s.n.c.

28887 Germagno (VB)

P. IVA e C.F.: 02377570037

REA: VB 201933

Cod. accisa: IT00VBX00072K

Tel e fax 0323866832

E-mail: [ordini@monasteroermagno.it](mailto:ordini@monasteroermagno.it)

Sito: [www.monasteroermagno.it](http://www.monasteroermagno.it)

