

# Confettura extra di rabarbaro

## Descrizione

Consigliata per la colazione e la merenda sul pane, sulle fette biscottate o da sola.

Per chi ama i sapori antichi e particolari. Il rabarbaro è una tipica pianta di montagna e questa confettura è molto amata nel centro Europa.

Dato che si utilizzano i gambi delle foglie non ha un sapore amaro, che proviene dalla radice utilizzata nella produzione di liquori, ma acidulo. Ottima per guarnire crostate.

## Ingredienti

Elenco ingredienti: Gambi di rabarbaro 89 g, Zucchero 34 g, Succo di limone 3 ml per 100 g di prodotto.

Frutta utilizzata: 92 g per 100 g di prodotto.

Zuccheri totali: 53 g per 100 d di prodotto.

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

## Allergeni

Non contiene allergeni

## Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi su 100 g di prodotto		% GDA*
Energia	847 kJ / 202 kcal	10,1
Grassi	0,2 g	0,3
- di cui acidi grassi saturi	0,0 g	0,0
Carboidrati	53,0 g	20,4
- di cui zuccheri	49,8 g	55,3
Proteine	0,8 g	1,6
Sale <sup>1</sup>	0,010 g	0,17

\*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)

## Formati

Vasetto da 316 ml, pari a un peso netto di circa 330 g e.

Imballato magazzino: cartoni da 24 pezzi.

## Codice prodotto

CO031

## Tecniche di produzione

La frutta viene lavorata a mano e durante le diverse fasi non vengono utilizzati né coloranti né conservanti. Non vengono aggiunti neppure 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.



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

## Note gustative

### Esame visivo

*Morbida, di color verdognolo - marroncino.*

### Esame olfattivo

*Delicatamente profumata.*

### Esame gustativo

*Gusto acidulo, particolare, non molto dolce, aromatico.*

## Abbinamenti

Può essere utilizzata per guarnire crostate o altri dolci. Per il suo sapore acidulo può anche essere abbinata a formaggi non troppo stagionati o non troppo forti.

## 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)

