

Confettura extra di mele e liquirizia

Descrizione

Consigliata per la colazione e la merenda sul pane o da sola. La liquirizia conferisce un aroma particolare a questa confettura. Ottima per guarnire crostate.

Ingredienti

Elenco ingredienti: Mele 92 g, Zucchero 30 g, Succo di limone 3 ml, Liquirizia in polvere 2 g per 100 g di prodotto.

Frutta utilizzata: 96 g per 100 g di prodotto.

Zuccheri totali: 52 g per 100 g 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	804 kJ / 192 kcal	9,6
Grassi	0,1 g	0,1
- di cui acidi grassi saturi	0,0 g	0,0
Carboidrati	50,7 g	19,5
- di cui zuccheri	50,1 g	55,6
Proteine	0,3 g	0,6
Sale ¹	0,008 g	0,13

*GDA = Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
¹ 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 335 g e.

Imballato magazzino: cartoni da 24 pezzi.

Codice prodotto

CO017

Tecniche di produzione

Le mele vengono sbucciate e lavorate a mano. Durante le diverse fasi 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.



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 scuro tendente al nero.

Esame olfattivo

Profumata.

Esame gustativo

Gusto intenso, con retrogusto di liquirizia.

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 particolare. Si presta ad essere consumata anche da sola o per aromatizzare yogurt naturale.

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

Sito: www.monasteroermagno.it

