

Confettura extra di nespole invernali

Descrizione

Consigliata per la colazione e la merenda sul pane o da sola. Confettura molto aromatica, dal sapore antico. Il nespolo germanico era presente in tutte le cascine delle zone pedemontane. I frutti venivano lasciati a maturare sulla paglia o mischiati con le mele. Oramai è un frutto quasi sconosciuto. Per chi ama gli abbinamenti particolari può essere utilizzata con formaggi forti.

Ingredienti

Elenco ingredienti: Nespole invernali, Zucchero, Succo di limone.

Frutta utilizzata: 80 g per 100 g di prodotto, di cui 78 g di nespole, 2 ml di succo di limone.

Zuccheri totali: 51 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 | 917 kJ / 219 kcal | 11,0 |
| Grassi | 0,3 g | 0,4 |
| - di cui acidi grassi saturi | 0,0 g | 0,0 |
| Carboidrati | 57,4 g | 22,1 |
| - di cui zuccheri | 57,3 g | 63,6 |
| Proteine | 0,3 g | 0,6 |
| Sale ¹ | 0,013 g | 0,22 |

*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 340 g e.

Imballato magazzino: cartoni da 24 pezzi.

Codice prodotto

CO025

Tecniche di produzione

Le nespole vengono lavorate a mano privando i frutti uno ad uno della buccia. Dopo una prima scottatura vengono eliminati i semi passando la polpa in un setaccio appropriato. 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.



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

Consistente ma morbida, di color marrone intenso.

Esame olfattivo

Molto aromatica.

Esame gustativo

Gusto particolare, un sapore antico, non troppo dolce e molto aromatica.

Abbinamenti

Una confettura particolare per l'aroma, adatta per la colazione e la merenda sul pane o sulle fette biscottate, ma che si presta anche ad essere consumata da sola come dessert. Ottima da abbinare con formaggi stagionati.

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

