



Confettura extra di Albicocche



Ingredienti

albicocche, zucchero, succo di limone
SENZA PECTINA AGGIUNTA

Frutta utilizzata

110 g per 100 g di prodotto
(valore medio)

Origine della frutta

Italia (Campania e Basilicata)

Cod. Prodotto

C-CALB

Formati disponibili

30 – 212 - 1062

I nostri consigli

Abbinala a formaggi di capra di media stagionatura; ottima con lo yogurt.

Ideale per la prima colazione su una fetta di pane tostato ed imburrato o per farcire cornetti o crêpes.

Tecnica di lavorazione

Le albicocche vengono selezionate e mondate a mano. La cottura e la successiva concentrazione (a bassa temperatura, max. 63°C) avvengono sottovuoto. La confettura viene invasettata e subito pastorizzata.

Additivi

Coloranti	Nessuno
Antiossidanti	Nessuno
Conservanti	Nessuno
Correttori di acidità	Nessuno
Addensanti	Nessuno

Allergeni

Non presenti

Glutine

Non presente

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Valore energetico	KCal	189
	KJ	792
Grassi	g	0,1
di cui grassi saturi	g	0,0
Carboidrati	g	50,0
di cui zuccheri	g	50,0
Fibre alimentari	g	1,6
Proteine	g	0,4
Sali	g	0,00



Eulab snc di Pecetti & C. - P.I. 00601350549

Via Pievaiola, 166/D - 06132 Perugia Tel. +39 075 7926150 - Fax +39 075 7926151
info@confetturecoltiecotti.it www.confetturecoltiecotti.it



Confettura extra di Albicocche

Durata del prodotto (shelf life)

36 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e non esporlo direttamente ai raggi solari. Prima dell'apertura verificare l'integrità della capsula e/o del sigillo (un danneggiamento od un rigonfiamento della capsula può essere sintomo di un cattivo stato di conservazione o di un non corretto trasporto/manipolazione del vaso).

Conservare in frigorifero (0/+4°C) dopo l'apertura per un massimo di 7 giorni.

Avvertenze

La selezione e mondatura manuale, potrebbe comportare la presenza occasionale di parti di peduncoli, foglie o noccioli. Il prodotto contiene zuccheri, pertanto il consumo non è consigliato a soggetti con problemi di diabete.

Imballaggio primario

Vaso Vaso di vetro trasparente destinato all'utilizzo alimentare con sigillo di garanzia ed etichetta a norma di legge.

Va smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro.

Capsula Coperchio in acciaio con membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione ed impedisce il contatto dell'alimento con il metallo.

Va smaltito nei contenitori per la raccolta dei materiali ferrosi.

Imballaggio secondario

Cartone Va smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone.

Idee

La merenda di una volta	Sachertorte
Prendere 150 g di ricotta fresca di mucca, aggiungi un cucchiaino abbondante di confettura extra di albicocche e mescola fino ad ottenere una mousse omogenea. Servi fresca in tazza. È anche un gustoso e facile dessert di fine cena.	La confettura extra di albicocche di ColtieCotti è l'ingrediente ideale per la realizzazione di fantastiche Sachertorte.

Formati

	Vaso 30ml	Vaso 212ml	Vaso 1062ml
Codice articolo	C-CALB-30	C-CALB-212	C-CALB-1062
Peso netto (medio)	30 g	211 g	1197 g
Pezzi per cartone	60	12	3
Dimensione cartone	275x235x95	280x220x100	270x220x220
Peso lordo cartone	5,10 kg c.a.	4,45 kg c.a.	6,78 kg c.a.



Eulab snc di Pecetti & C. - P.I. 00601350549

Via Pievaiola, 166/D - 06132 Perugia Tel. +39 075 7926150 - Fax +39 075 7926151

info@confetturecoltiecotti.it www.confetturecoltiecotti.it