



Confettura di Ciliegie



Ingredienti

Ciliegie, zucchero
SENZA PECTINA AGGIUNTA

Frutta utilizzata

132 g per 100 g di prodotto
(valore medio)

Origine della frutta

Italia (Umbria e Basilicata)

Cod. Prodotto

C-CCIL

Formati disponibili

30 – 212

I nostri consigli

Ideale per la prima colazione, per preparare crostate o farcire cornetti e crêpes.

Chi ama l'abbinamento a formaggi ne scelga di morbidi come delle caciotte o dei caprini poiché il loro sapore marcato contrasta molto bene con questa confettura.

Tecnica di lavorazione

Le ciliegie vengono selezionate, spicciolate a mano e passate per eliminare i semi. 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	187
	KJ	783
Grassi	g	0,1
di cui grassi saturi	g	0,0
Carboidrati	g	48,4
di cui zuccheri	g	48,4
Fibre alimentari	g	1,7
Proteine	g	1,1
Sali	g	0,01



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 di Ciliegie

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

Sfiziose merende

La confettura di ciliegie di ColtieCotti è l'ingrediente ideale per farcire dolci a rotolo, pancakes o deliziose crostatine.
In alternativa, perché non utilizzarla come decorazione per una cheesecake!

Accostamenti speciali

Da non perdere, corretta con una riduzione di aceto balsamico, su carni bollite o salumi di selvaggina.
Unico anche l'accostamento ad un Prosciutto di Parma.

Formati

	Vaso 30ml	Vaso 212ml
Codice articolo	C-CCIL-30	C-CCIL-212
Peso netto (medio)	31 g	207 g
Pezzi per cartone	60	12
Dimensione cartone	275x235x95	280x220x100
Peso lordo cartone	5,10 kg c.a.	4,45 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