



# Confettura di Melecotogne



## Ingredienti

melecotogne, zucchero,  
succo di limone  
SENZA PECTINA AGGIUNTA

## Frutta utilizzata

71 g per 100 g di prodotto  
(valore medio)

## Origine della frutta

Italia

## Cod. Prodotto

C-CMCT

## Formati disponibili

30 – 212

## I nostri consigli

Una delle confetture più classiche, apprezzata per il gusto acidulo e l'aromaticità. Si accorda con i pecorini, sia freschi che stagionati. Più audace è l'abbinamento con un Taleggio.

## Tecnica di lavorazione

Le melecotogne vengono cotte e passate per eliminare i semi ed i piccioli. La cottura e la successiva eventuale 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	170
	KJ	711
Grassi	g	0,03
	di cui grassi saturi	g
Carboidrati	g	44,93
	di cui zuccheri	g
Fibre alimentari	g	3,66
Proteine	g	0,19
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 di Melecotogne

## 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.

## Storia

### Marmellata o confettura?

Quella di melecotogne è tecnicamente una confettura, tuttavia il termine marmellata prende il nome proprio da questo frutto che in portoghese si chiama *marmelo*.

## Formati

	Vaso 30ml	Vaso 212ml
Codice articolo	C-CMCT-30	C-CMCT-212
Peso netto (medio)	29 g	224 g
Pezzi per cartone	60	12
Dimensione cartone	275x235x95	280x220x100
Peso lordo cartone	4,98 kg c.a.	4,40 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