



Marmellata di Arancia



Ingredienti

arance, zucchero
SENZA PECTINA AGGIUNTA

Frutta utilizzata

93 g per 100 g di prodotto
(valore medio)

Origine della frutta

Italia

Cod. Prodotto

C-MARA

Formati disponibili

30 – 212 – 1062

I nostri consigli

Ideale nella prima colazione su una fetta di pane imburato e per la preparazione di deliziose crostate.

Si sposa bene su formaggi come un pecorino, sia fresco che stagionato, o un taleggio; gli amanti del gusto non perdano l'accostamento ad un Camembert dal gusto deciso.

Tecnica di lavorazione

Le arance vengono cotte, scelte a mano, sezionate poi passate. La cottura e la successiva concentrazione (a bassa temperatura, max. 63°C) avvengono sottovuoto. La marmellata 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	199,77
	KJ	835,86
Grassi	g	0,19
	di cui grassi saturi	g
Carboidrati	g	52,09
	di cui zuccheri	g
Fibre alimentari	g	1,48



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



Marmellata di Arancia

Proteine	g	0,65
Sali	g	0,01

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

Dolci per tutti i gusti	Una merenda semplice
La nostra marmellata di arance è ideale come ripieno per biscotti di pasta frolla o per farcire un'originale torta di carote! Da provare anche come farcitura nella torta di rose, non ve ne pentirete.	Mettete in una tazza quattro cucchiari di ricotta, meglio se di pecora, e un cucchiario di marmellata di arancia. Montate il tutto a mousse e gustate.

Formati

	Vaso 30ml	Vaso 212ml	Vaso 580ml	Vaso 1062ml
Codice articolo	C-MARA-30	C-MARA-212		C-MARA-1062
Peso netto (medio)	28 g	225 g		1,203 g
Pezzi per cartone	60	12		3
Dimensione cartone	275x235x100	280x220x100		280x230x230
Peso lordo cartone	5,15 kg c.a.	4,42 kg c.a.		6,88 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@confetturecoltiegotti.it www.confetturecoltiegotti.it