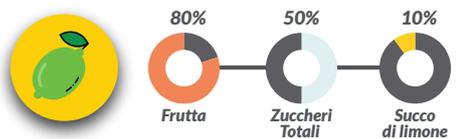
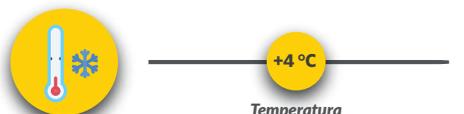


MARMELLATA DI CEDRO

La frutta, rigorosamente selezionata da produttori locali, viene sottoposta al processo di lavorazione nella stessa giornata della raccolta, che avviene a mano. In azienda la frutta viene sottoposta ad ulteriore controllo qualità. I frutti migliori, dopo accurato lavaggio, vengono lavorati, grazie all'ausilio della c.d. passatrice-denocciolatrice che consente di ottenere un prodotto omogeneo composto da succo, polpa e scorza del frutto in lavorazione. Al fine di mantenere inalterati i valori nutrizionali della frutta, la successiva fase di cottura, avviene a basse temperature e prevede l'aggiunta dello zucchero. La successiva ed ultima operazione è la pastorizzazione, effettuata ad una temperatura superiore agli 80°C per pochi minuti, utili a garantire le condizioni igienico sanitarie necessarie ed allo stesso tempo mantenere integri profumi e sapori del frutto!



Ingredienti
Succo, polpa e scorza di Cedro, zucchero, succo di limone, pectina.



Conservazione
Una volta aperto il vasetto conservare in frigorifero a una temperatura di +4 °C



Proprietà benefiche
I cedri sono frutti ricchi di flavonoidi utili a contrastare, in modo naturale l'ossidazione, nonché particolarmente ricchi di vitamina C.



Abbinamenti
Una marmellata dolce, invitante, versatile e capace di dare risalto a qualsiasi creazione culinaria. Ideale nella preparazione di crostate e biscotti, indicata per il pesce crudo.

Valori Nutrizionali		100 GR
Energia	227,2 kcal - 949,5 kj	
Proteine	1,1g	
Grassi	0,12g	
Saturi	0,03g	
Carboidrati	55,4g	
Zuccheri	51,6g	
Fibra	2,6g	
Sale	0,04g	

CALABRIA



Formato

	200gr	550gr	1100gr
VASI PER SCATOLA	12	3	3
CARTONI PER PALLET	210	312	207
CARTONI PER PILA	14	26	23
PESO CASSA/ PALLET	Kg. 4,6 / Kg. 990	Kg. 2,7 / Kg. 860	Kg. 4,9 / Kg. 1014
DIMENSIONI/PALLET	170x120x80 cm	170x120x80 cm	166x120x80 cm

Gusto dolce, caratterizzata da note asprigne, fresche ed aromatiche, tipico del cedro.

La marmellata di cedro è una marmellata profumatissima, dal sapore intenso e dal retrogusto persistente.



Azienda
Agricola
Giovazzini

Contrada Piana di Cerchiarà
96014 Cerchiarà di Calabria - (CS)
Tel. +39 0931 923514

P.IVA 02934860780
info@agrice.com
www.agrice.it