

Scheda tecnica

Confettura extra bio di More



Valori nutrizionali medi per 100g*

Valore energetico:	890 kJ / 210 kcal
Grassi:	0 g
di cui saturi:	0 g
Carboidrati:	50 g
di cui zuccheri:	50 g
Proteine:	1 g
Sale:	0,02 g

Caratteristiche fisico organolettiche

Denominazione:

Confettura extra bio.

Processo produttivo:

Produzione artigianale, concentrazione sottovuoto a bassa temperatura (max 65°C).

Ingredienti:

Frutta biologica, 85g per 100g di prodotto finito; zucchero di canna biologico; gelificante: pectina.

Origine delle materie prime:

Frutta: Italia. Zucchero di canna: extra UE.

Shelf life:

Da consumarsi preferibilmente entro: 36 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Dopo l'apertura conservare da 0° a + 4° e consumare in breve tempo.

Confezionamento:

Vaso in vetro per alimenti 314ml 340g, 210ml 230g.

Caratteristiche qualitative e sensoriali:

Frutta utilizzata: 85g per 100g

Coloranti, Conservanti, Aromi: assenti

Tipologia di prodotto: struttura fine

Colore, Odore, Sapore: tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee



*I valori nutrizionali riportati sono calcolati utilizzando dati bibliografici e database internazionali. La verifica della correttezza delle informazioni riportate e il rispetto delle leggi in vigore dello Stato in cui è commercializzato il prodotto è di responsabilità del responsabile dell'etichetta.

Caratteristiche chimico fisiche

Parametri chimico fisici:

Brix: 50 +/- 1 ph: 3,20 +/- 0,20

Allergeni/Glutine/OGM:

Assenti

Caratteristiche imballaggio

Confezione:

- Vaso vetro Ø mm 66 x mm 110h
- Cartone 15 pz: mm 345 x 230 x 170h kg 8,100
- Pallet: max 60 cartoni, kg 486

Misure preventive per la rilevazione di corpi estranei esterni o interni alla filiera

L'azienda attua una selezione manuale della frutta. L'utilizzo di frutta intera o in pezzi potrebbe comportare la presenza occasionale di piccioli, o parti di essi, foglie, o parti di esse.

Il prodotto è consentito per: vegetariani (pectina certificata Gluten free). Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute

Il prodotto è certificato: BIO

dele.BIO di Mambretti Aldo

Via alla Gera, 6 - 23014 Delebio (So), Italia / P.Iva: 00862170149 | CF: MMBLDA66R19F712X
+39 328 753 32 20 / aldomambretti66@gmail.com / www.dele.bio

