

Confettura extra di Albicocche

Extra jam Apricots

La varietà di albicocche "Pellecchielle", tipica Campana, è caratterizzata dalla polpa non aderente al nocciolo, una vivace tonalità color arancio e un grado zuccherino elevato che la rendono una delle tipologie più pregiate sul mercato.

Lo chef consiglia: gustosissima spalmata su fette di pane tostato, la mattina per colazione è sicuramente una delle confetture più amate. Inoltre ideale per farcire la sacher torte, le crepes dolci, le tradizionali crostate e la cheesecake.

In abbinamento: formaggi di lunga stagionatura quali Parmigiano Reggiano, Pecorino e Taleggio.

The apricots' variety "Pellecchielle", typical from Campania, is characterized by the pulp does not adhere to the core, a vibrant orange color and a high sugar content, that make it one of the most valuable types on the market. Chef recommendations: delicious spread on toast for morning's breakfast it is definitely one of the most popular jams. Also ideal for stuffing sacher cakes, sweet crepes, traditional pies and cheesecake. Pair to: aged cheeses such as Parmigiano Reggiano, Pecorino and Taleggio



Ingredienti

Elenco ingredienti: Albicocche BIO, Zucchero BIO, Succo di limone BIO.

Frutta utilizzata: 100 g per 100 g di prodotto finito.

Zuccheri totali: 50 g per 100 g di prodotto finito.

Non contiene conservanti. Non contiene coloranti.

Informazioni nutrizionali

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

ENERGIA	Kj 1152 – Kcal 272
GRASSI (di cui saturi)	0,5 g (0,0 g)
CARBOIDRATI (di cui zuccheri)	63 g (63 g)
FIBRE	3,4 g
PROTEINE	2,3 g
SALE	0,01 g

Formati

Capacità vasetto: 220 g e

Imballaggio trasporto: cartoni da 6 pezzi.

Tecniche di produzione

Le albicocche vengono scelte e denocciolate a mano. Vengono quindi passate con apposito macchinario per ottenere una purea omogenea (cestello di lavorazione con foro da diametro 8mm). La cottura avviene in un vacuum che cuoce sottovuoto ad una temperatura bassa di 60-62 gradi lasciando così intatte tutte le sostanze nutritive della frutta. Durante le diverse fasi di lavorazione non vengono utilizzati né coloranti, né conservanti, né vengono aggiunti addensanti. Inoltre il prodotto viene pastorizzato con una macchina ad elevata tecnologia che lo garantisce da un punto di vista igienico sanitario (almeno 4 minuti sopra gli 80 gradi).

Materiali imballaggi

Il prodotto è confezionato in vasetti di vetro trasparente destinati all'uso alimentare.

I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo. Inoltre il coperchio è twist-off in modo da avere l'immediata percezione dell'eventuale perdita del vuoto.

I vasetti vengono imballati in cartoni da 6 pezzi ciascuno.

Conservazione

Tenere lontano da fonti di luce e calore.

Conservare il prodotto in ambienti con temperatura che non superi i 30 °C, con buone condizioni. Una volta aperto il vasetto conservare in frigorifero a una temperatura di +4 °C.

Produttore

Prodotto e confezionato nei propri laboratori da:

Società Agricola Antico Castello s.a.s. di Francesco Romano e C.

C.da Poppano 11 bis – San Mango s. C. (Av), 83050 - Italia

P. IVA e C.F.: 02583520644

REA: AV 168500

Tel. 3281076491 – Fax 0825 610384

E-mail: info@anticocastello.com

Sito: www.anticocastello.com

