

## SCHEDA TECNICA CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE DA 330 gr

### AZIENDA:

Terre Sabine, V Garibaldi 131, Montelibretti Rm

### TRASFORMATA:

In V. Carolano 20, Montelibretti Rm

### FRUTTA UTILIZZATA:

Frutta locale, certificata da accordi di conferimento con i produttori della sabina

### VARITA':

Ciliegie locali: Ravenna precoce; Ravenna tardiva

### INGREDIENTI:

ciliegie: 95 %

Zucchero utilizzato: zucchero semolato

Zuccheri totali 61%

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Il prodotto è realizzato senza l'aggiunta di:

- Pectina
- Antiossidanti (acido ascorbico)
- Acidi organici (acido tartarico, citrico)
- Coloranti

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso scuro tendente al mogano, gusto dolce e pulito tipico del frutto maturo privo di retrogusti sgradevoli, struttura morbida spalmabile

### CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO

Vaso in vetro

tappo alluminio per pastorizzazione

### SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali, sigillate e alle condizioni indicate

### CONFEZIONE

Barattolo vetro da 340 gr

### CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con utensili sempre ben puliti ed asciutti, dopo l'utilizzo richiudere con cura il contenitore e conservare in frigo a +4 °C

Shelf-life: nelle condizioni sopra riportate, il prodotto mantiene inalterate le caratteristiche per un periodo non inferiore a 36 mesi

### MODALITA' DI TRASPORTO

Temperatura ambiente

