

SCHEDA TECNICA

CONFETTURA EXTRA DI PRUGNE 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':

Prugne locali: Fortuna; Tc sun; Angeleno

INGREDIENTI:

Prugne: 95 %

Zucchero utilizzato: zucchero semolato.

Zuccheri totali 47%

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

Il prodotto è realizzato senza l'aggiunta di:

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore bruno tendente al viola, 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

