



Produttore: [Terre del Moro](#)



## Marmellata di clementine - 200 g

La MARPELLATA DI CLEMENTINE viene prodotta e confezionata dall' Az.Agr. Sebastiano Centamore.

Preparazione: Il frutto viene lavato e sbucciato mettendo da parte una certa quantità della buccia; la polpa così ottenuta viene privata dai semi e tritata insieme alla buccia. Durante la cottura si aggiunge zucchero di canna e succo di limone. A fine cottura il prodotto viene invasettato e pastorizzato. Lavorazione artigianale con prodotti da agricoltura bio e senza uso di conservanti.

Prodotto BIO.

Confezionamento: vasetti di vetro da 200 gr.

Ingredienti: Clementine, zucchero di canna e succo di limone.

Provenienza materie prime: Clementine produzione propria Az Agricola Centamore Sebastiano, Zucchero di canna bio acquistato presso Quetzal Bottega Solidale, Limone produzione propria Az Agricola Centamore Sebastiano.

Modalità di utilizzo: Ideale per colazioni e per preparazione di dolci.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

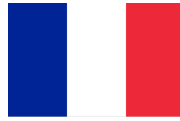
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro una settimana.



Producteur : [Terre del Moro](#)



## Marmelade de clémentines - 200 g

La marmelade de clémentines est produite et conditionnée dans la ferme de Sebastiano Centamore.

Préparation : le fruit est lavé et épluché et une certaine quantité d'écorce est mise de côté ; la pulpe est nettoyée des graines et hachée avec la peau. Pendant la cuisson, on ajoute du sucre de canne et du jus de citron. En fin de cuisson, le produit est mis en pot et pasteurisé. Fabrication artisanale avec des produits de l'agriculture bio et sans utilisation de conservateurs.

Produit bio.

Conditionnement : pot en verre de 200 g.

Ingrédients : clémentines, sucre de canne et jus de citron.

Origine des matières premières : les clémentines et les citrons sont cultivés dans la ferme de Centamore Sebastiano et certifiée bio (Odc Codex) ; le sucre de canne, certifié bio, a été acheté par Quetzal Bottega solidaire (Odc Icea) et provient du Paraguay.

Mode de consommation : idéal au petit déjeuner et pour la préparation de desserts.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : le produit ne contient pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans la semaine.



## **Klementinen Marmelade - 200g**

Die Klementinen Marmelade wird von Hof Sebastiano Centamore hergestellt und verpackt.

Zubereitung: Die Früchte werden gewaschen und geschält, wobei ein gewisser Teil der Schale aufbewahrt wird; das entstandene Fruchtfleisch wird von den Kernen befreit und zusammen mit der Schale zerkleinert. Während des Kochens werden Rohrzucker und Zitronensaft hinzugefügt. Am Ende wird die Marmelade in Gläser abgefüllt und pasteurisiert. Eigenproduktion aus biologischem Anbau ohne Konservierungsstoffe.

BIO-Produkt.

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: Klementinen, Rohrzucker und Zitronensaft.

Herkunft der Rohstoffe: Klementinen aus eigenem Anbau Hof Sebastiano Centamore; Rohrzucker wird von Quetzal Coop Sociale bezogen. Zitronen aus eigenem Anbau Hof Sebastiano Centamore.

Verwendung: Ideal zum Frühstück und zur Zubereitung von Kuchen.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen in Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von einer Woche verbrauchen.