



Produttore: [Terre del Moro](#)



Scorzette di arance croccanti - 80 g

Le scorzette di arance croccanti sono prodotte da Centamore Sebastiano, presso il laboratorio aziendale.

Prodotto BIO.

Preparazione: Il prodotto viene preparato mediante pelatura delle scorzette a mano e taglio a listarelle, dopodiché vengono lasciate a bagno in acqua potabile per circa 3 giorni, cambiando l'acqua almeno una volta al giorno. Quando le scorzette si sono ammorbidite ed hanno eliminato il sapore amaro vengono messe in padella insieme allo zucchero di canna e portate a cottura fino a quando lo zucchero, sciogliendosi, copre tutta la superficie delle scorzette con un velo di "neve". A questo punto vengono deposte su un vassoio a raffreddare e successivamente confezionate in vasetti di vetro e pastorizzate.

Confezionamento: vasetti di vetro da 80 g.

Ingredienti: Arance rosse solo scorza ed albedo (la parte bianca attorno alla buccia) con aggiunta di zucchero di canna.

Provenienza materie prime: La materia prima - arancia rossa - è coltivata direttamente in azienda (az. Centamore Sebastiano) e certificata bio (Odc Codex); lo zucchero di canna, certificato bio, è stato acquistato da Quetzal Bottega solidale (OdcIcea) provenienza Paraguay.

Modalità di utilizzo: le scorzette si possono consumare come stuzzichini per una pausa a metà mattinata o come merenda o come ripieno nella preparazione di biscotti integrali di grano duro.

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

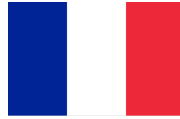
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto mantenere in frigorifero e consumare entro pochi giorni tenendo la confezione ben chiusa per non fare entrare umidità a contatto con lo zucchero.



Producteur : [Terre del Moro](#)



Écorces d'oranges croquantes - 80 g

Les écorces d'oranges croquantes sont produites au sein du laboratoire de la ferme Centamore Sebastiano. Produit bio.

Préparation : les écorces sont épluchées à la main et coupées en lanières puis mises à tremper dans de l'eau potable pendant environ 3 jours, en changeant l'eau au moins une fois par jour. Lorsque les écorces sont ramollies et ont éliminé l'amertume, elles sont mises dans une poêle avec du sucre de canne et mises à cuire jusqu'à ce que le sucre, fondant, recouvre toute la surface des écorces d'un voile de "neige". À ce stade, elles sont placées sur un plateau à refroidir puis conditionnées dans des pots en verre et pasteurisées.

Conditionnement : pots en verre de 80 g.

Ingrédients : oranges Moro uniquement écorce et albédo (partie blanche), sucre de canne.

Origine des matières premières : l'orange Moro est cultivée dans la ferme de Centamore Sebastiano et certifiée bio (Odc Codex) ; le sucre de canne, certifié bio, a été acheté par Quetzal Bottega solidaire (OdcIcea) et provient du Paraguay.

Mode de consommation : les écorces peuvent être consommées en collation pour une pause en milieu de la matinée ou comme garniture dans la préparation de biscuits complets au blé dur.

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

Allergènes : le produit ne contient pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer en quelques jours en tenant le pot bien fermé afin de ne pas mettre le sucre en contact avec l'humidité.



Knusprige Orangenschalen - 80 g

Die knusprigen Orangenschalen werden von Centamore Sebastiano, im hauseigenen Labor hergestellt.

BIO-Produkt.

Zubereitung: Für die Zubereitung werden die Schalen von Hand geschält, in Streifen geschnitten und etwa 3 Tage lang in Trinkwasser eingeweicht, wobei das Wasser mindestens einmal täglich gewechselt wird. Sobald die Schalen weich geworden sind und der bittere Geschmack verschwunden ist, werden sie in einem Topf mit Rohrzucker gekocht, bis der Zucker schmilzt und die gesamte Oberfläche der Schalen mit einer "Schneesicht" bedeckt. Anschließend werden sie zum Abkühlen auf ein Tablett gelegt, in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.

Verpackung: 80 g Glas.

Zutaten: Rote Orangen nur Schale und Albedo (der weiße Teil unter der Schale) mit Zusatz von Rohrzucker.

Herkunft der Rohstoffe: Rote Orangen werden direkt auf dem Hof Centamore Sebastiano angebaut und sind bio-zertifiziert (Odc Codex); der Rohrzucker, ebenfalls bio-zertifiziert, wird von Quetzal Coop Sociale - Mitglied von Equo Garantito - (Odc ICEA) aus Paraguay bezogen.

Verwendung: als kleiner Snack, oder als Füllung für die Zubereitung von Vollkornkeksen.

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 weniger Tage verbrauchen, dabei die Verpackung fest verschließen, damit keine Feuchtigkeit mit dem Zucker in Kontakt kommt.