



Produttore: [Terre del Moro](#)



Marmellata di arance moro con scorza – 12x200 g

La marmellata di arance moro con scorza è prodotta da Centamore Sebastiano, presso il laboratorio aziendale.

Prodotto BIO.

L'arancia moro è, tra le arance pigmentate, quella con più alto contenuto di antociani (sostanze che combattono i radicali liberi, responsabili di malattie).

Preparazione: il prodotto viene preparato secondo il seguente metodo: pelatura delle arance a mano, tritatura con cutter della polpa e delle arance intere e cottura in bacinelle di acciaio insieme allo zucchero di canna; non è necessaria aggiunta di pectine in quanto l'arancia ne contiene a sufficienza per dare la consistenza finale alla marmellata.

Confezionamento: confezione da 12 vasetti di vetro da 200 gr.

Ingredienti: Polpa di arance varietà Moro (64%), zucchero di canna, scorze di arancia.

Provenienza materie prime: la materia prima – arancia rossa - è coltivata direttamente in 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: la marmellata si presta per essere consumata spalmata sul pane o fette biscottate, per arricchire crostate o strudel di frutta.

Ricetta: Dolce all' arancia.

Ingredienti: 170 gr di farina 00, 170 gr di zucchero, 70 gr di burro, 3 uova, 2 arance, 8 gr di lievito, ½ vasetto di marmellata di arance. Lavorate lo zucchero con i tuorli, aggiungete a poco a poco il burro fuso e la farina, il lievito, la scorza di arancia grattugiata ed i bianchi montati a neve. Mettete tutto in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocete i primi 15 minuti a forno medio (150°), poi passatelo a 180°. Quando è cotto ed anche freddo tagliate orizzontalmente e mettete tra i due strati la marmellata di arance. Irrorate il dolce con il succo di arance.

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

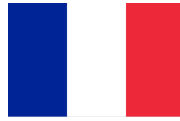
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

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 1-2 settimane



Producteur : [Terre del Moro](#)



Marmelade d'oranges Moro avec écorces - 12x200 g

La marmelade d'oranges Moro avec écorce est produite et conditionnée dans la ferme de Sebastiano Centamore. Produit bio. Parmi les oranges pigmentées, l'orange Moro est la plus riche en anthocyanes (substances qui combattent les radicaux libres responsables de maladies).

Préparation : le produit est préparé selon la méthode suivante : épluchage des oranges à la main, hachage de la pulpe et des oranges entières au couteau et cuisson dans des bassines en acier avec du sucre de canne. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de la pectine car l'orange en contient suffisamment pour donner la consistance finale à la marmelade.

Conditionnement : pot en verre de 200 g

Ingrédients : pulpe d'orange variété Moro (64 %), sucre de canne, écorces d'orange

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 (Odc Icea) et provient du Paraguay.

Mode de consommation : la marmelade se consomme tartinée sur du pain ou des biscottes ou pour préparer des tartes ou des strudel (dessert autrichien) de fruits.

Recette : Gâteau à l'orange

170 g de farine 00, 170 g de sucre, 70 g de beurre, 3 œufs, 2 oranges, 8 g de levure, ½ pot de confiture d'oranges. Mélanger le sucre avec les jaunes, ajouter progressivement le beurre fondu et la farine, la levure, le zeste d'orange râpé et les blancs fouettés à la neige. Mettre tout dans un moule beurré et fariné et faire cuire 15 minutes à four moyen (150 °C), puis à 180°C. Quand le gâteau est cuit et froid, couper horizontalement et mettre la confiture d'oranges entre les tranches. Verser le jus d'orange sur le gâteau.

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.

Modalité de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois le pot ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans un délai d'1 à 2 semaines.



Hof [Terre del Moro](#)



Marmelade aus Moro Orangen mit Schale- 12x200g

Die Marmelade aus Moro Orangen mit Schale wird von Hof Sebastiano Centamore hergestellt und verpackt.

BIO-Produkt.

Von den pigmentierten Orangen ist die dunkle Orange die mit dem höchsten Gehalt an Anthocyanen (Substanzen, die krankheitsverursachende freie Radikale bekämpfen).

Zubereitung: Verfahren zur Herstellung des Produkts: Die Orangen werden von Hand geschält, das Fruchtfleisch und ganze Orangen werden mit einem Kutter zerkleinert und zusammen mit Rohrzucker in einem Edelstahltopf gekocht; eine Zugabe von Pektin ist nicht erforderlich, da die Orange genug enthält, um der Marmelade ihre endgültige Konsistenz zu verleihen.

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: Fruchtfleisch von Orangen der Sorte Moro (64%), Rohrzucker, Orangenschalen.

Herkunft der Rohstoffe: Die Moro 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 Brot- oder Zwieback-Aufstrich, zur Verfeinerung von Obstkuchen oder Strudeln.

Rezept: Orangenkuchen

Zutaten: 170 g Mehl, 170 g Zucker, 70 g Butter, 3 Eier, 2 Orangen, 8 g Hefe, ½ Glas Orangenmarmelade. Den Zucker mit den Eigelben verrühren, nach und nach die geschmolzene Butter und das Mehl, das Backpulver, die abgeriebene Orangenschale und den steif geschlagenen Eischnee hinzufügen. Alles in eine gebutterte und bemehlte Form geben und die ersten 15 Minuten im Ofen auf mittlerer Stufe (150°) backen, dann die Temperatur auf 180° erhöhen. Nach dem Backen und Abkühlen den Kuchen waagerecht durchschneiden und die Orangenmarmelade zwischen die beiden Schichten auftragen. Den Kuchen mit Orangensaft betröpfeln.

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 ein/zwei Wochen verbrauchen.