



Link a [Biosaccollino](#)



## Marmellata di limoni e peperoncini - 95 g

La Marmellata di Limoni e di Peperoncini è un prodotto BIO certificato ottenuto dalla selezione di limoni e peperoncini aziendali, e aggiunta di zucchero di canna biologico.

Confezionamento: vasetti di vetro da 95 g.

Ingredienti: limone, zucchero, acqua, scorze di limone, pectina, peperoncini.

Provenienza materie prime: limoni produzione aziendale, peperoncino produzione aziendale, scorze di limone produzione aziendale, acqua, pectina (Solmix LC 38) LBG Italia (estratta dalla buccia di limone, addensante autorizzato in ricetta dall'organismo di controllo), zucchero biologico di canna.

Additivi: addensante: pectina.

Allergeni: **Il prodotto può contenere tracce di frutta a guscio e prodotti a base di latte.**

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: Per colazioni e pasti a base di grigliate di pesce o di carne o per accompagnare aperitivi magari con birre bianche o bionde. Proponibile come accompagnamento negli aperitivi o nei secondi piatti a base di pesce o carne.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto consumare entro 5 giorni e conservare in frigorifero.



Lien vers [Biosaccollino](#)



## Marmelade de citron et piment - 95 g

La marmelade de citron et piment est un produit certifié bio est obtenu à partir de la sélection de citrons et de piments de la ferme et de sucre de canne biologique.

Conditionnement : pots en verre de 200 g.

Ingrédients : citron, sucre, eau, écorces de citron, pectine, piments.

Origine matières premières : citrons, piments, écorces de citrons : production de la ferme ; eau, pectine (Solmix LC 38) LBG Italie (extrait de la peau de citron, épaississant autorisé dans la préparation par l'organisme de contrôle), sucre de canne biologique.

Additifs : épaississant : pectine.

Allergènes : **Le produit peut contenir des traces de fruits à coque et produits laitiers.**

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : au petit déjeuner et avec les plats à base de poisson grillé ou de viande ou pour accompagner des apéritifs avec des bières blanches ou blondes.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, une fois ouvert, consommer dans les 5 jours et conserver au réfrigérateur.



Link zum Hof [Biosaccollino](#)



## Marmelade aus Zitronen und Chili - 95 g

Marmelade aus Zitronen und Chili, Zertifiziertes Bio-Produkt, Auswahl von Zitronen und Chili aus eigenem Anbau, mit Bio-Rohrzucker hergestellt.

Verpackung: Glas 95 g.

Zutaten: Zitronen, Zucker, Wasser, Zitronenschalen, Pektin, Chili.

Herkunft der Rohstoffe: Zitronen, Chili, Zitronenschalen aus eigenem Anbau, Wasser, Pektin (Solmix LC 38) LBG Italia (aus Zitronenschalen gewonnen, von der Kontrollstelle für das Rezept zugelassenes Verdickungsmittel), Bio-Rohrzucker.

Zusatzstoffe: Verdickungsmittel: Pektin.

Allergene: **Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: Zum Frühstück und zu gegrillten Fisch- oder Fleischgerichten oder zu Aperitifs, auch mit Weiß- oder Hellbier. Als Begleitung zu Aperitifs oder Hauptgerichten mit Fisch oder Fleisch empfohlen.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen in Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.