



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Agronomo dell'azienda: Dott. CHIODELLI Marco

<b>PRODOTTO</b>	Confettura extra di lamponi prodotta presso l'azienda Cascina San Marco di Tidolo Srl - Impresa Sociale Agricola
<b>DESCRIZIONE</b>	La confettura extra di lampone si presenta dal colore rosso brillante, addensata naturalmente senza l'aggiunta di pectina; si presenta morbida e facile da spalmare. La ridotta quantità di zucchero e la cottura a basse temperature esaltano gli aromi del lampone.
<b>FORMATO CONFEZIONE</b>	Vasetti in vetro sterili con capsule twist-off da 250 g
<b>FOTO PRODOTTO</b>	
<b>INGREDIENTI</b>	Frutta: 70% Zuccheri: 30% Addensante: NO Altri ingredienti: NESSUNO
<b>ORIGINE FRUTTA</b>	Frutta coltivata nel frutteto aziendale
<b>TIOLOGIA FRUTTA</b>	Lamponi delle varietà di tulameen, eritage, vigolana
<b>PARAMETRI CHIMICI</b>	PH: 3,5 - 3,7. / Gradi Brix: 54 - 56
<b>TRATTAMENTI</b>	Pastorizzazione a 90°C per circa 10 minuti
<b>DURATA PRODOTTO</b>	3 anni in perfette condizioni di conservazione
<b>MODALITA' di CONSERVAZIONE</b>	Conservare in ambiente fresco a temperature non superiori a 20°C, al riparo dalla luce diretta. Il vaso aperto è da conservare in frigorifero alla temperatura di 4°C e consumare entro 5 giorni dall'apertura,
<b>DATI IN ETICHETTA</b>	Lotto di produzione e data di scadenza
<b>O.G.M</b>	L'azienda non utilizza prodotti O.G.M.
<b>ALLERGENI</b>	Senza glutine, senza conservanti, senza addensanti
<b>CONTROINDICAZIONI</b>	Nessuna, se consumata in modiche quantità.

## Ragione Sociale:

Cascina San Marco di Tidolo S.r.l. - Impresa Sociale Agricola