



SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Agronomo dell'azienda: Dott. MATEROSI Amedeo

PRODOTTO	Confettura extra di more prodotta presso l'azienda Cascina San Marco di Tidolo Srl - Impresa Sociale Agricola
DESCRIZIONE	La confettura extra di more si presenta dal colore violaceo 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 i profumi ed i sapori della mora.
FORMATO CONFEZIONE	Vasetti in vetro sterili con capsule twist-off da 250 g
FOTO PRODOTTO	
INGREDIENTI	Frutta: 70% Zuccheri: 30% Addensante: NO Altri ingredienti: NESSUNO
ORIGINE FRUTTA	Frutta coltivata nel frutteto aziendale
TIOLOGIA FRUTTA	More delle varietà di Loch Ness
PARAMETRI CHIMICI	PH: 3,5 - 3,7. / Gradi Brix: 54 - 56
TRATTAMENTI	Pastorizzazione a 90°C per circa 10 minuti
DURATA PRODOTTO	3 anni in perfette condizioni di conservazione
MODALITA' di CONSERVAZIONE	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,
DATI IN ETICHETTA	Lotto di produzione e data di scadenza
O.G.M	L'azienda non utilizza prodotti O.G.M.
ALLERGENI	Senza glutine, senza conservanti, senza addensanti
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumata in modiche quantità.

Ragione Sociale:

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