

*CAPRICCI DEL BOSCO
DIBETTINI BRUNO
VIA LAGO SANTO, 81
41027 TAGLIOLE DI PIEVEPELAGO (MO)
0536/72080-fax 0536/71585
www.capriccidelbosco.it*

CONFETTURA EXTRA DI AMARENA

Descrizione: Confettura extra di amarena vaso tradizionale

Marchio commerciale e Fornitore : Capricci Del Bosco

Stabilimento di produzione: Via Lago Santo, 81-41027 Tagliole di Pievepelago (MO)

Ingredienti: Amarene, zucchero, correttore di acidità: acido citrico. Gelificante: pectina di frutta.

Frutta utilizzata: 60 gr. per ogni 100 gr. di prodotto

Zuccheri totali 55 gr. per ogni 100 gr. di prodotto

Caratteristiche tecniche : peso nominale g.314 / peso netto g.350

Caratteristiche merceologiche: Confettura extra di amarena

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso scuro, odore e sapore tipico del frutto raccolto al giusto grado.

Caratteristiche microbiologiche: Prodotto commercialmente sterile (prodotto stabile dopo 15 giorni di incubazione a 37° e 7 giorni a 55°C.)

Conservabilità TMC : 48 mesi dalla data di produzione

Caratteristiche imballo: Descrizione : termopack
N° vasi per cartone: 12 pezzi per imballo
Peso imballo: circa 4,2 kg.

Modalità di confezionamento: Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legge (D.M. 21/3/73 e succ. aggiornamenti). Cartoni da 12 vasi in vetro.

Modalità di conservazione: A temperatura ambiente. Una volta aperto conservare in frigorifero.

EAN: 8024516002084