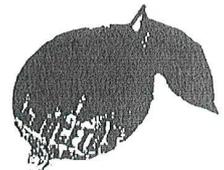


42396



Liquorificio Artigianale  
**AGROCETUS**

di Pappalardo G. & C. s.n.c.

Piazza Europa, 30 - 84010 CETARA  
COSTIERA AMALFITANA (SA) - Tel. e Fax 089 261797

**SCHEDA TECNICA DELLA MARMELLATA MISTA " SINFONIA DEGLI AGRUMI "**

Il prodotto viene composto secondo metodo tradizionale artigianale, con **cottura a pentola aperta** ( continuo mescolio con paletta a mano, a bassa temperatura), con i soli frutti di agrumi **cultivati nel comprensorio Costa d'Amalfi**: limoni, mandarini e arance; la prelibatezza del prodotto in virtù della **sinfonia dei sapori** ben amalgamata, si delizia al palato senza che, nella varietà nessuno dei gusti di cui si compone prevalga.

Prodotto da prenotazione, essendo limitato nella produzione a causa della scarsa reperibilità di alcuni dei frutti (mandarini e arancia) che la compongono, dovuta alla scarsa coltivazione locale delle piantagioni.

**Conservazione:** essendo un prodotto artigianale ( scadenza 24 mesi ) va consumato quanto prima, perchè nei primi mesi di vita ha una composizione di sapori esuberante. Da immagazzinarsi al fresco e, comunque, lontano da fonti di luce e/o calore; dopo l'apertura della confezione il prodotto va deposto in frigo.

**Servizio:** ottima per colazione mattutina (essendo molto delicata) e, per breck- faast pomeridiani.

**Composizione per 100 gr. di prodotto finito:**

Frutta utilizzata: 45 g.

Zuccheri totali : 58 g. (valori rifrattometrico del prodotto finito, determinato a 20° C)

Valori energetico : 25.5 Kcal/1080 kj

Agrocetus S.n.c.

Giuseppe Giordano  
(Resp. qualità e form.ne)