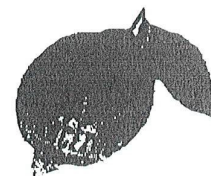


Liquorificio Artigianale
AGROCETUS

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

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

42469



Scheda tecnica marmellata di Limone "L'Antico Sfusato
Amalfitano" a marchio I.G.P.

Zona di produzione: territorio del Comprensorio Costa d'Amalfi

Limoni: provenienti dall'innesto secolare "Sfusato Amalfitano" cui la Comunità Europea ha posto a protezione il marchio Identificazione Geografica Protetta

Produzione: la marmellata viene composta secondo metodo tradizionale artigianale, con cottura a pentola aperta (a bassa temperatura, con continuo mescolio a mano)

Colore : oro

Odore: fragrante di agrumi

Sapore: acidulato con retrogusto lievemente amarognolo

Ingredienti: Zucchero, Polpa, Succo e Scorze frullate di Limoni I.G.P. Costa d'Amalfi
Gelificante: Pectina

Servizio & Abbinamento: discreta per colazione mattutina, ottima spalmato per breek-fast durante la giornata; innovativo per accompagnarsi a piatti gastronomici di sapori accentuati (formaggi etc.) o da fantasia ...

Conservazione : al fresco e, comunque lontano da fonti di luce e calore; dopo l'apertura la confezione va depositato in frigo e consumarsi preferibilmente quanto prima

Composizione per 100 gr. di prodotto finito:

Frutta utilizzata : 45 gr.

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

Valori energetico : 25.5 Kcal / 1080 kj.