

marmellata biologica di limoni



Il profumo intenso e il gusto deciso e fresco del limone si fondono perfettamente nella marmellata GOEL Bio, con il 60% di frutta cotta in sottovuoto a bassa temperatura per mantenerne le proprietà organolettiche. L'essenza aromatica è data dalla presenza delle scorzette. Ideale per essere spalmata sul pane o sulle fette biscottate, da usare come ripieno nelle crostate ma anche da servire in tavola per accompagnare i formaggi e creare un mix di sapori fresco e raffinato.

gennaio febbraio marzo aprile maggio giugno luglio agosto settembre ottobre novembre dicembre

Composizione: limoni biologici con scorzette, zucchero d'uva biologico, farina biologica di semi di carruba (gelificante), acido ascorbico (antiossidante).

Frutta utilizzata: 60g per 100g di prodotto finito.

Zuccheri totali: 45g per 100g di prodotto finito.

Percentuale di ingredienti biologici: 99,8%

Ingredienti: limoni con scorzette (60%); zucchero d'uva liquido; gelificante: farina di semi di carrube; antiossidante: acido ascorbico.

Non contiene glutine

Confezionamento: in vasetti di vetro da 280 g.

Periodo di disponibilità: tutto l'anno fino a esaurimento scorte.

Certificazione: di agricoltura biologica come da Reg. CE 848/18.

Durata di conservazione: 36 mesi dalla data di produzione (v. data indicata sulla confezione).

Valori nutrizionali: Energia 800 KJ = 189 Kca; Grassi 0,2 g di cui acidi grassi saturi 0; di cui acidi grassi trans 0 g; Carboidrati 45; di cui Zuccheri 41 g; Fibre 2 g; Proteine 0,7 g; Sodio 0; Sale (g) 0.



GOEL
Bio