



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLA –JORDGUBBSMARMELAD SENG
120GX6

SKU: 15653



Confettura Extra di Fragola
120 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING
Confettura Extra med Jordgubbar från Italien

Typ av marmelad: Jordgubb. Tillverkad med långsamt kokande jordgubbar för att behålla de frukten intakt och mjuk.

Karaktär: Krämig med bitar av frukt. Mörkröd med synliga jordgubbsfrön. Söt och mild.

Fruktinnehåll: 65 g/ 100 g.

Servering: Passar perfekt till dessertostar.

Antal/kartong: 6

Förvaring: Förvaras skyddad från ljus och värmekällor. Efter öppning förvaras produkten i kylskåp och bör konsumeras inom kort.





Ingredienser: Jordgubbar, socker, citron. Fruktmängd: 65 g per 100 g färdig produkt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1148 kJ / 270 g
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	67,0 g
- varav sockerarter	57,0 g
Protein	0,5 g
Salt	0,0 g

Azienda Agricola SENGÅ äger 20 hektar mark där vi odlar frukt och grönsaker som utgör 80 % av de råvaror som behövs för att tillverka våra produkter.

Vi utgår från traditionella recept med hjälp av typiskt lokala råvaror. Med tiden har vi letat efter nya smakkombinationer, experimenterat och utökat utbudet av artiklar. All marmelad görs med respekt för råvarorna i säsong, med traditionella metoden för långsam kokning i flera timmar. Enbart naturliga ingredienser, utan färgämnen och konserveringsmedel.

Produktionsfaser: Odling :

Vår – På våren är alla ansträngningar koncentrerade på att ta hand om trädgårdarna och fruktträdgårdar, sådd av grönsaker och övervakning av blomningarna.

Sommar – Frukt och grönt är redo för skörd, de mogna frukterna plockas ner och tas till köket, där de omedelbart tas om hand.

Höst – Frukten som skördas under hösten – såsom pumpor och radicchio – tas om hand av köket och fortsätter att säkerställa högsta kvalitet.

Vinter – Mot slutet av vintern, från slutet av februari och framåt fortsätter vi med beskärningen av fruktträd och med arrangemang av jord för förestående sådd.

