

CONFETTURA EXTRA DI FICHI - FIKONMARMELAD SENGA 220GX6

SKU: 13734

Confettura Extra med Fikon - Azienda Agricola Senga
220 g

PRODUKT BESKRIVNING

Confettura Extra med Fikon från Italien

Typ av marmelad: Fikon. Tillverkad med långsamt kokande fikon för att behålla de frukten intakt och mjuk.
Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.
Fruktinnehåll: 70 g/ 100 g.
Servering: Passar perfekt till färska dessertostar.
Antal/kartong: 6

Ingredienser: Fikon*, socker, citron. *Ursprungsland: Italien
Fruktinnehåll: 70 g per 100 g

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1008 kJ / 237 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	59,0 g
- varav sockerarter	46,0 g
Protein	0,5 g
Salt	0,0 g

Azienda Agricola SENGA 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.

