



Produttore: [Terre del Moro](#)



## Marmellata di Limoni - 200 g

La Marmellata di Limoni viene prodotta e confezionata dall' Az.Agr. Sebastiano Centamore.

Preparazione: Il prodotto viene preparato secondo i metodi tradizionali: pelatura dei limoni ed utilizzo di parte della scorza; la polpa e la scorza vengono tritate, dopo l'eliminazione dei semi, e cotte in bacinella di acciaio insieme allo zucchero di canna. Non è necessaria aggiunta di pectine in quanto la scorza ne contiene a sufficienza per dare la consistenza finale alla marmellata.

Prodotto BIO.

Confezionamento: vasetti di vetro da 200 g.

Ingredienti: Limone varietà Lunario e Zagara bianca e zucchero di canna bio.

Provenienza materie prime: La materia prima – limone- è coltivato direttamente in az. Centamore Sebastiano e certificata bio ( Odc Codex); lo zucchero di canna , certificato bio, è stato acquistato da Coop Sociale Quetzal (Odc Icea) provenienza Paraguay Tutti i prodotti sono BIO certificati.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto mantenere in frigorifero e consumare entro 3 giorni.

Modalità di utilizzo: la marmellata si presta per arricchire crostate o strudel di frutta, specialmente si può abbinare nella preparazione di crostate alla confettura di gelsi neri.



Producteur : [Terre del Moro](#)



## Marmelade au citron - 200 g

La marmelade au citron est produite et conditionnée dans la ferme de Sebastiano Centamore.

Préparation : le produit est préparé selon la méthode traditionnelle : épluchage des citrons et utilisation d'une partie de l'écorce ; la pulpe et l'écorce sont hachées après élimination des graines et cuites dans des bassines en acier avec du sucre de canne. L'ajout de pectine n'est pas nécessaire car l'albédo (partie blanche) en contient suffisamment pour donner la consistance finale à la confiture. Produit bio.

Conditionnement : pot en verre de 200 g.

Ingrédients : citron variété Lunario et Zagara blanc et sucre de canne bio.

Origine matières premières : le citron est cultivé directement dans la ferme de Centamore Sebastiano et certifié bio (Odc Codex) ; le sucre de canne, certifié bio, a été acheté par Quetzal Bottega solidaire (Odc Icea) et provient du Paraguay.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : le produit ne contient pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.

Mode de consommation : idéal pour la préparation des tartes ou des strudels (dessert autrichien) de fruits, en particulier de tartes aux mûres.



Hof [Terre del Moro](#)



## Zitronenmarmelade - 200g

Die Zitronenmarmelade wird von Hof Sebastiano Centamore hergestellt und verpackt.

Zubereitung: Herstellung nach traditioneller Methode: Die Zitronen werden geschält und ein Teil der Schale wird auch verwendet; das Fruchtfleisch und die Schale werden, nachdem die Kerne entfernt wurden, zerkleinert und zusammen mit Rohrzucker in einem Edelstahltopf gekocht. Eine Zugabe von Pektin ist nicht erforderlich, da die Schale genug enthält, um der Marmelade ihre endgültige Konsistenz zu verleihen.

BIO-Produkt.

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: Zitronen der Sorte Lunario und weiße Zitronen der Sorte Zagara und Bio-Rohrzucker.

Herkunft der Rohstoffe: Zitronen werden direkt auf dem Hof Centamore Sebastiano angebaut und sind bio-zertifiziert (Odc Codex); der Rohrzucker, ebenfalls bio-zertifiziert, wird von Quetzal Coop Sociale - Mitglied von Equo Garantito - (Odc ICEA) aus Paraguay bezogen.

Verwendung: eignet sich zum Verfeinern von Obst-Kuchen oder Strudeln und kann insbesondere bei der Zubereitung von Kuchen mit schwarzer Maulbeerkonfitüre kombiniert werden.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem Öffnen in Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von drei Tagen verbrauchen.