



Produttore: [Terre del Moro](#)



Scorzette candite di limone - 200 g

Le Scorzette Candite di Limone vengono prodotte e confezionate dall' Az.Agr. Sebastiano Centamore C.da Carfallotto Lentini (SR). Si tratta di un prodotto composto da Limone var. Lunario solo scorza ed albedo (la parte bianca attorno alla buccia) con aggiunta di zucchero di canna. Prodotto BIO.

Preparazione: Il prodotto viene preparato secondo i metodi tradizionali: pelatura delle scorzette a mano, tritatura con cutter e cottura in bacinelle in 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. Lavorazione artigianale con prodotti da agricoltura bio e senza uso di conservanti.

Confezionamento: vasetti di vetro da 200 g.

Ingredienti: scorza di limoni var. lunario bio, zucchero di canna bio.

Provenienza materie prime: Limone var. lunario produzione propria (az. Centamore Sebastiano), zucchero di canna (Quetzal Coop Sociale, Equo Garantito). Tutti i prodotti sono BIO certificati.

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

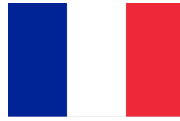
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

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 pochi giorni tenendo la confezione ben chiusa per non fare entrare umidità a contatto con lo zucchero.



Producteur : [Terre del Moro](#)



Ecorces de citron confites - 200 g

Les écorces confites de citron sont produites et conditionnées dans la ferme de Sebastiano Centamore C.da Carfallotto Lentini (SR). C'est un produit composé de citrons de la variété Lunario seulement du flavedo (zeste) et albédo (partie blanche) avec addition de sucre de canne. Produit bio.

Préparation : le produit est préparé selon la méthode traditionnelle : épluchage des écorces à la main, hachage au couteau et cuisson dans des bassines en acier avec du sucre de canne. L'ajout de pectine n'est pas nécessaire car l'albédo en contient suffisamment pour donner la consistance finale. Fabrication artisanale avec des produits de l'agriculture bio et sans utilisation de conservateurs.

Conditionnement : pots en verre de 200 g.

Ingrédients : zeste de citron variété Lunario bio, sucre de canne bio.

Origine des matières premières : les citrons sont cultivés dans la ferme de Centamore Sebastiano et certifiée bio (Odc Codex) ; le sucre de canne, certifié bio, a été acheté par Quetzal Bottega solidaire (OdcIcea) 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 le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer en quelques jours en tenant le pot bien fermé afin de ne pas laisser entrer l'humidité en contact avec le sucre.



Hof [Terre del Moro](#)



Kandierte Zitronenschalen - 200 g

Die kandierte Zitronenschalen werden von Centamore Sebastiano, C.da Carfallotto s.n.c. Lentini – SR (IT) 96016 Italia, im hauseigenen Labor hergestellt. Sie enthalten nur die Schale der Lunario-Zitrone und das Albedo (der weiße Teil um die Schale herum) und Zugabe von Rohrzucker.

BIO-Produkt.

Zubereitung: Für die Zubereitung werden die Schalen von Hand geschält und etwa 3 Tage lang in Trinkwasser eingeweicht, wobei das Wasser mindestens einmal täglich gewechselt wird. Sobald die Schalen weich geworden sind und der bittere Geschmack verschwunden ist, werden sie in kleine Stücke gehackt und in einem Edelstahltopf zusammen mit Rohrzucker und Trinkwasser gekocht. Anschließend werden sie zusammen mit dem beim Kochen entstandenen Zuckersirup in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: Lunario-Zitrone nur Schale und Albedo (der weiße Teil unter der Schale) mit Zusatz von Rohrzucker.

Herkunft der Rohstoffe: Lunario-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: als Beilage zu Käse oder als Füllung für die Zubereitung von Vollkornkeksen.

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 weniger Tage verbrauchen, dabei die Verpackung fest verschließen, damit keine Feuchtigkeit mit dem Zucker in Kontakt kommt.