



Produttore: [Terre del Moro](#)



Confettura extra di mele cotogne - 200 g

La confettura extra di mele cotogne viene prodotta da Centamore Sebastiano, presso il laboratorio aziendale.

Prodotto BIO.

Preparazione: bollitura dei frutti in acqua acidulata con pezzetti di limone; dopo la cottura i frutti si liberano dal torsolo e si passano a setaccio in modo da ottenere una crema di frutta; il prodotto così ottenuto si mette a cuocere nella bacinella di acciaio insieme allo zucchero di canna, con aggiunta di succo di limone. A fine cottura la confettura viene messa nei vasetti di vetro e pastorizzata.

Confezionamento: vasetti di vetro da 200 gr.

Ingredienti: Mele Cotogne intere con aggiunta di zucchero di canna e succo di limone.

Provenienza materie prime: La materia prima – mele cotogne - è coltivata direttamente in az. Centamore Sebastiano e certificata bio (Odc Codex); lo zucchero di canna, certificato bio, è stato acquistato da Quetzal Coop Sociale – socio di Equo Garantito - (Odc ICEA) provenienza Paraguay.

Modalità di utilizzo: la confettura si presta per essere consumata spalmata sul pane o fette biscottate, per la farcitura di biscotti al burro, per crostate o dolci al cioccolato.

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

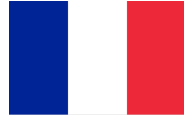
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

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](#)



Confiture extra de coings - 200 g

La confiture extra de coings est produite au sein du laboratoire de la ferme Centamore Sebastiano. Produit bio.

Préparation : les coings sont mis à bouillir dans de l'eau avec des morceaux de citron ; après cuisson, les fruits détachés du trognon sont passés au tamis pour obtenir une compote; le produit obtenu est mis à cuire dans une bassine en acier avec le sucre de canne et le jus de citron. En fin de cuisson, la confiture est mise en pots et pasteurisée.

Conditionnement : pot en verre de 200 g.

Ingrédients : coings entiers, sucre de canne et jus de citron.

Origine matières premières : les coings sont cultivés dans la ferme de Centamore Sebastiano et certifiés bio (Odc Codex) ; le sucre de canne, certifié bio, a été acheté par la coopérative sociale Quetzal membre du commerce équitable - (Odc ICEA) et provient du Paraguay.

Mode de consommation : la confiture se consomme tartinée sur du pain ou des biscottes, pour la garniture de biscuits au beurre, pour des tartes ou des gâteaux au chocolat.

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 que le sucre ne soit pas en contact avec l'humidité.



Hof [Terre del Moro](#)



Quittenkonfitüre - 200g

Die Quittenkonfitüre wird von Centamore Sebastiano im hauseigenen Labor hergestellt.

BIO-Produkt.

Zubereitung: Die Früchte werden in mit Zitronenstücken gesäuertem Wasser gekocht; danach werden die Früchte vom Kerngehäuse befreit und gesiebt, um eine Fruchtcreme zu erhalten; anschließend werden sie zusammen mit Rohrzucker in einem Edelstahltopf gekocht. Am Ende wird die Konfitüre in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: ganze Quitten mit Rohrzucker und Zitronensaft.

Herkunft der Rohstoffe: Die Quitten 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 Brot- oder Zwieback-Aufstrich, als Füllung für Butterkekse, Torten oder Schokoladendesserts.

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 wenigen Tagen verbrauchen, die Verpackung fest verschlossen halten, damit keine Feuchtigkeit mit dem Zucker in Kontakt kommt.