



Link a [Biosaccollino](#)



Marmellata di arance e carrube - 200 g

La MARPELLATA DI ARANCE E CARRUBE è un prodotto BIO certificato ottenuto dalla selezione di arance e carrube aziendali, con succo di limone ottenuto dai nostri limoni aziendali e aggiunta di zucchero di canna biologico.

Confezionamento: vasetti di vetro da 200 g.

Ingredienti: arance, zucchero, carrube, succo di limone, scorze di arance, pectina, cannella.

Provenienza materie prime: arance produzione aziendale, carrube produzione aziendale, succo di limone produzione aziendale, scorze di arance produzione aziendale, pectina (Solmix LC 38) LBG Italia (estratta dalla buccia di limone, addensante autorizzato in ricetta dall'organismo di controllo), cannella biologica, zucchero biologico di canna.

Additivi: addensante: pectina.

Allergeni: **Il prodotto può contenere tracce di frutta a guscio e prodotti a base di latte.**

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: per colazioni, bruschette e crostini ma soprattutto accompagnata a formaggi quali ricotta, formaggio di capra, grana, caciocavallo.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto, una volta aperto consumare entro 5 giorni e conservare in frigorifero.



Marmelade d'orange et caroube - 200 g

La marmelade d'orange et caroube est un produit certifié bio obtenu à partir de la sélection d'oranges et de caroubes de la ferme, avec du jus de citron obtenu à partir des citrons de la ferme et de l'ajout de sucre de canne biologique.

Conditionnement : pots en verre de 200 g.

Ingrédients : oranges, sucre, caroubes, jus de citron, écorces d'oranges, pectine, cannelle.

Origine des matières premières : oranges, caroubes, jus de citron, écorces d'oranges : production d'entreprise ; pectine (Solmix LC 38) LBG Italie (extrait de la peau de citron, épaississant autorisé par l'organisme de contrôle), cannelle biologique, sucre de canne biologique.

Additifs : épaississant : pectine.

Allergènes : **Le produit peut contenir des traces de fruits à coque et de produits laitiers.**

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : au petit déjeuner, sur des bruschetta ou crostini mais surtout pour avec le fromage (ricotta, fromage de chèvre, grana, caciocavallo).

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec, une fois ouvert, consommer dans les 5 jours et conserver au réfrigérateur.



Link zum Hof [Biosaccollino](#)



Orangen- und Johannisbrotmarmelade- 200 g

Orangen- und Johannisbrotmarmelade, Zertifiziertes Bio-Produkt, Auswahl von Orangen und Johannisbrot aus eigenem Anbau, mit Zitronensaft von Zitronen aus eigenem Anbau und Bio-Rohrzucker hergestellt.

Verpackung: Glas 200 g.

Zutaten: Orangen, Zucker, Johannisbrot, Zitronensaft, Orangenschalen, Pektin, Zimt.

Herkunft der Rohstoffe: Orangen, Johannisbrot, Zitronensaft, Orangenschalen aus eigenem Anbau, Pektin (Solmix LC 38) LBG Italia (aus Zitronenschalen gewonnen, von der Kontrollstelle für das Rezept zugelassenes Verdickungsmittel), Bio-Zimt, Bio-Rohrzucker.

Zusatzstoffe: Verdickungsmittel: Pektin.

Allergene: **Kann Spuren von Schalenfrüchten und Milchprodukten enthalten.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: zum Frühstück, für Bruschetta und Crostini, aber vor allem in Begleitung von Käsesorten wie Ricotta, Ziegenkäse, Grana, Cacio Cavallo.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen in Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 5 Tagen verbrauchen.