



Link a [Biosaccollino](#)



Marmellata di arance e limoni - 95 g

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

Confezionamento: vasetti di vetro da 95 g.

Ingredienti: arance, limoni, zucchero, scorze di limone, scorze di arance, pectina.

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

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. Consumare direttamente o per torte e crostate.

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



Marmelade d'orange et citron - 95 g

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

Conditionnement : pots en verre de 95 g.

Ingrédients : oranges, citrons, sucre, écorces de citron, écorces d'oranges, pectine.

Origine matières premières : oranges citrons, écorces, écorces de citron : production de la ferme ; sucre biologique de canne, pectine (Solmix LC 38) LBG Italie (extrait de la peau de citron, épaississant autorisé par l'organisme de contrôle), cannelle 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 bruschettas ou croûtons, mais surtout avec du fromage. À consommer également tel quel ou dans des gâteaux ou tartes.

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 Zitronenmarmelade- 95 g

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

Verpackung: Glas 95 g.

Zutaten: Orangen, Zitronen Zucker, Zitronenschalen, Orangenschalen, Pektin.

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

Zusatzstoffe: Verdickungsmittel: Pektin.

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

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: zum Frühstück, für Bruschetta und Crostini, in Begleitung von Käse. Direktverbrauch oder für Kuchen und Torten.

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