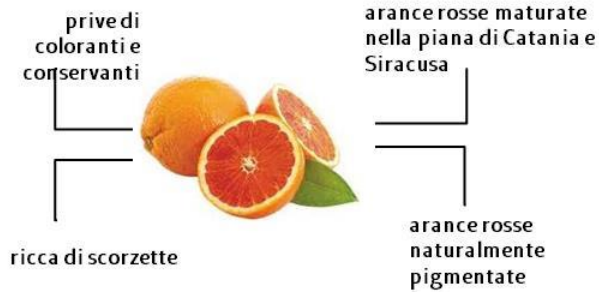




LE TERRE LIBERE
DALLE MAFIE

MARMELLATA DI ARANCE ROSSE BIOLOGICA



La Marmellata di Arance Rosse Biologica nasce dall'accurata lavorazione delle arance rosse biologiche delle terre più vocate.

Grazie all'escursione termica giorno notte, gli aranceti danno vita a un frutto dal sapore e dalle caratteristiche organolettiche uniche e dalla tipica pigmentazione rossa.

Coltivate con metodo biologico senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, le arance vengono raccolte a maturazione ottimale, tra Gennaio e Febbraio, e selezionate manualmente.

Lavorata artigianalmente con zucchero di canna ed arricchita da finissime scorzette, spalmata su una fetta di pane la Marmellata di Arance Rosse è ideale per squisite colazioni e gustosi break.

Dedicata a tutti gli amanti dello sport che, con passione e spirito di sacrificio, ne fanno un formidabile strumento di diffusione dei valori di uguaglianza, partecipazione, rispetto, lealtà e solidarietà.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Marmellate
Formato: 270 g
Pezzi per confezione: 6
Ean: 8.032.568.561.459
Shelf life: 24 mesi

INGREDIENTI:

Arance*, zucchero di canna*. Gelificante: pectine.
Correttore di acidità: acido citrico.

**da agricoltura biologica*

Frutta utilizzata: 55g per 100g
Zuccheri totali: 60g per 100g