

MARMELLATA DI ARANCE

di Sicilia — con il 65% di arance siciliane



COMPOSIZIONE

Ingredienti:	Arance 65%, zucchero
Acidificante:	Acido citrico (E330)
Addensante:	Pectina d'agrumi (E440)
Frutta utilizzata:	65g per 100g di prodotto
Provenienza:	Sicilia (IT)

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto:	Consistenza semi-solida
Colore:	Arancione
Odore:	Intenso, tipico dell'arancia
Sapore:	Dolce e piacevole

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3.8
------------	-----

CONSERVAZIONE

Durata:	24 mesi in luogo fresco e asciutto
Temperatura max:	20 °C al riparo dalla luce diretta
Dopo apertura:	In frigo, consumare entro 5 giorni

FORMATI DISPONIBILI

Formati:	100 g 250 g
-----------------	---------------

IMBALLO

Primario:	Vasi in vetro con capsule twist-off
Secondario:	Cartone 6 vasi / vassoio 10-15 vasi

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

per 100 g di prodotto

Valore Energetico	607 kJ / 145 kcal
Grassi totali	0,1 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati totali	37,8 g
di cui zuccheri	37,8 g
Fibre	1,1 g
Proteine	0,5 g
Sale	0,01 g

ALLERGENI: Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi.