



composta dolce di

# Albicocca e rosmarino

**100% ARTIGIANALE  
E NATURALE**

*Ingredienti:*

Albicocche, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e rosmarino.

Ridotto contenuto di zuccheri aggiunti.

**SENZA PECTINA**

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti

disponibile in formato da:



**120 g**  
cod. TCF07



**200 g**  
cod. TCF08



**IDEALE PER LA RISTORAZIONE**

**600 g**  
cod. TCF09




personalizzazione grafica dell'etichetta a partire da **18 pezzi per ogni formato**



confezionato in scatole da **6 pezzi**

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

	Energia	590 Kj / 141kcal
	Grassi	0,1g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0g
	Carboidrati	38g
	di cui Zuccheri	36g
	Sale	0,04g
	Proteine	0,56g

La **Composta Dolce di Albicocca e Rosmarino** deriva da un'attenta ricerca di materie prime coltivate nei terreni aziendali seguendo un'antica ricetta di famiglia.

Lavorata mantenendo pezzi di albicocca interi per assaporare maggiormente la bontà propria della frutta stessa.

La nota distintiva di questo prodotto artigianale è l'aggiunta del rosmarino, erba aromatica che conferisce alla composta un gusto deciso e aromatico senza sovrastare il sapore delicato dell'albicocca.

---

### Trasformazione

Raccolta della frutta matura nei terreni aziendali di Modena.

Lavaggio, mondatura e snocciolatura.

Cottura sottovuoto a 70° che riduce la massa e preserva gli zuccheri naturali contenuti nella frutta mantenendo inalterato il gusto originale ed il colore autentico. Aggiunta dell'erba aromatica del nostro orto.

Conservazione ottenuta tramite la pastorizzazione. Confezionamento in condizioni di alta igiene.

### Ideale con...

La Composta Dolce di Albicocche e Rosmarino è ottima per la farcitura di croissant o spalmata sul pan brioche per gustose colazioni o merende.

Originale in accompagnamento al tagliere di formaggi o a secondi di carne.