



composta di
Pere
e Aceto Balsamico IGP

**100% ARTIGIANALE
E NATURALE**

Ingredienti:

Pere, zucchero grezzo di barbabietola, 8% Aceto Balsamico di Modena IGP e succo di limone.

Ridotto contenuto di zuccheri aggiunti.

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

disponibile in formato da:



120 g
cod. TCA04



200 g
cod. TCA05



IDEALE PER LA RISTORAZIONE

600 g
cod. TCA06




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	713 Kj / 169 kcal
	Grassi	0,1g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0g
	Carboidrati	40g
	di cui Zuccheri	38g
	Sale	0,04g
	Proteine	0,75g

La Composta di **Pere e Aceto Balsamico IGP** deriva da una attenta ricerca di materie prime interamente coltivate nei nostri terreni aziendali.

La nota distintiva di questo prodotto è l'altissima concentrazione di frutta, che associata al ridotto contenuto di zuccheri aggiunti, viene definita composta.

Il contrasto creato dall'acidità dell'aceto balsamico IGP crea una composta dai sapori e profumi unici nel suo genere che lascia al palato un gusto delicato e gradevole.

Trasformazione

Raccolta della frutta matura nei terreni aziendali di Modena.

Lavaggio, mondatura.

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.

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

Ideale con...

La Composta di Pere e Aceto Balsamico IGP è ideale da abbinare per il suo sapore intenso ai formaggi freschi a pasta molle o di media stagionatura. Fornisce un ottimo apporto di energia necessaria per la giornata spalmata sul pane per colazione o merenda.

Deliziosa per la preparazione di torte, dolci o crostate per renderle più golose.