



composta dolce di
Pesca
e **salvia**

**100% ARTIGIANALE
E NATURALE**

Ingredienti:

Pesca, zucchero grezzo di barbabietola, succo di limone e salvia.

Ridotto contenuto di zuccheri aggiunti.

SENZA PECTINA

Senza l'aggiunta di additivi, coloranti e conservanti.

disponibile in formato da:



120 g
cod. **TCF10**



200 g
cod. **TCF11**



IDEALE PER LA RISTORAZIONE

600 g
cod. **TCF12**




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	581 Kj / 139kcal
	Grassi	0,2g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0g
	Carboidrati	37g
	di cui Zuccheri	35g
	Sale	0,05g
	Proteine	0,62g

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

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

La nota distintiva di questo prodotto artigianale è l'aggiunta della salvia che conferisce alla composta un sapore intenso, ricco di vigorosi profumi senza alterare la dolcezza della pesca.

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 Pesca e Salvia è ideale in abbinamento ai formaggi a pasta molle o semistagionati.

Perfetta da spalmare sul pane fresco o fette biscottate per una colazione naturale, sana e nutriente.