



frutta sciroppata di  
**Albicocche**

**100% ARTIGIANALE  
E NATURALE**

*Ingredienti:*  
100% albicocca, acqua,  
zucchero, sciroppo di glucosio  
e succo di limone.

**SENZA PECTINA**  
Senza l'aggiunta di additivi,  
coloranti e conservanti.

disponibile in formato da:

 **320 g**  
cod. **TSC01**

**IDEALE PER LA RISTORAZIONE**

 **1 kg**  
cod. **TSC02**




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	565 Kj / 135 kcal
	Grassi	0,1g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0g
	Carboidrati	28g
	di cui Zuccheri	28g
	Sale	0,04g
	Proteine	0,6g

La frutta sciroppata di **Albicocche** è un prodotto naturale, derivato dalla lavorazione di frutta interamente coltivata nei terreni aziendali, senza l'utilizzo di additivi, conservanti, coloranti e senza l'aggiunta di pectina.

Tagliata ed invasettata manualmente, la frutta fresca va ad immergersi tra lo sciroppo di glucosio ad una temperatura di 70°.

Questa antica ricetta per conservare la frutta, unita all'innovazione dona un prodotto dolce, gustoso e fresco senza rinunciare alla consistenza della materia prima.

---

### Trasformazione

Raccolta della frutta matura nei terreni aziendali di Modena.

Lavaggio e denocciolatura.  
Taglio manuale della frutta.

Invasettatura manuale della frutta  
Rabbocco con sciroppo di glucosio ad una temperatura di 70°.

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

### Ideale con...

La frutta sciroppata di Albicocca è perfetta per guarnire torte, yogurt o gelato alle creme.

Ideale da gustare a colazione o a fine pasto.