



frutta sciroppata di
Fragole

**100% ARTIGIANALE
E NATURALE**

Ingredienti:
100% fragole, 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. **TSC07**

IDEALE PER LA RISTORAZIONE



600 g
cod. **TSC08**




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	385 Kj / 92 kcal
	Grassi	0,25g
	di cui Acidi Grassi Saturi	0,01g
	Carboidrati	25,6g
	di cui Zuccheri	21,8g
	Sale	0,58g
	Proteine	0,01g

La frutta sciroppata di **Fragole** 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.

Pulita ed invasettata manualmente, la frutta fresca va ad immergersi tra lo sciroppo a base di acqua, zucchero e succo di limone, ad una temperatura di 70°.

Questa antica ricetta per conservare questi deliziosi frutti, 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 pulizia.

Invasettatura manuale della frutta intera.

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 Fragole è ottima per guarnire dessert e finger food.

Si abbina perfettamente sul gelato alla crema, o come farcitura per deliziose panne cotte o nelle cheesecake.