



NOME PRODOTTO

CONFETTURA DI FRAGOLA



Formati: 220g, 310g, 550g, 1050g

Ingredienti: Fragola, Zucchero;
Correttore di acidità: Succo di
limone; Gelificante: Pectina

Frutta Utilizzata: 124g per 100g

Scadenza: 24 mesi

Conservazione: Temperatura
Ambiente

VALORI NUTRIZIONALI:

Parametro	valore indicativi per 100g di prodotto
Energia KJ	903,74
Energia Kcal	216
Grassi	0,4
di cui acidi grassi saturi	0
Carboidrati disponibili	52,3
di cui zuccheri	48,4
fibra	1,3
proteine	0,8
sale	0,1

DESCRIZIONE PRODOTTO

La dolcezza e l'aromaticità delle fragole fresche trasformate in confettura, secondo una ricetta dello chef Gennaro Esposito. Un prodotto proveniente al 100% da filiera campana. Completamente naturale, senza conservanti, fatto con soli quattro ingredienti: fragola (124%), zucchero, limone, pectina. Ideale da spalmare su pane tostato e fette biscottate, per la farcitura di crostate e dolci vari, ma anche in accompagnamento ai formaggi stagionati.