

SCHEMA PRODOTTO

Composta dolce all'Albicocca e Camomilla



Nemmo Andrea

DESCRIZIONE

Composta dolce all'albicocca e sciroppo di camomilla.

INGREDIENTI

Albicocche (75%), sciroppo di camomilla (10%) (zucchero di canna biologico, acqua, fiori di camomilla, foglie di limone), limone, gelificante: pectina naturale di agrumi.

ASPETTO E CARATTERISTICHE

Il prodotto conservato è il risultato della cottura di albicocche, albicocche da varietà antiche e sciroppo di camomilla (zucchero di canna bio, acqua, fiori di camomilla, foglie di limone) in sottovuoto e a bassa temperatura. Si presenta di color arancio vivace, al palato vellutata e delicata con un fresco retrogusto di camomilla, dal sapore dolce e dal profumo intenso.

MODALITA' D'USO

Per il suo sapore delicato la nostra composta dolce all'albicocca e camomilla è ideale abbinata a focacce o per la farcitura di croissant. Ottima degustata semplicemente da sola o spalmata sul pan brioche. Si consiglia di consumarla a temperatura ambiente o di frigorifero, una volta aperta conservarla in frigorifero e consumarla entro pochi giorni; si consiglia di utilizzare sempre un cucchiaino pulito per evitare contaminazioni esterne.

CONSERVAZIONE

Il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 20°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 18 mesi dalla data di produzione.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI DI PRODOTTO

Energia	586 KJ / 140 Kcal
Grassi di cui Acidi grassi saturi	0,4 g 0,00 g
Carboidrati di cui Zuccheri	31,56 g 29,36 g
Fibre	2,19 g
Proteine	1,44 g
Sodio	2,92 mg
Sale	0,007 g

DISP.:



110 g



210 g



ALLERGENI

	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.*		X
Crostacei o prodotti a base di crostacei.*		X
Uova e prodotti a base di uova.*		X
Pesce e prodotti a base di pesce.*		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi.*		X
Soia e prodotti a base di soia.*		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*		X
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.*	VEDI NOTE	
Sedano e prodotti a base di sedano.*	VEDI NOTE	
Senape e prodotti a base di senape.*	VEDI NOTE	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*	VEDI NOTE	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .*	VEDI NOTE	
Lupini e prodotti a base di lupini.*		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.*		X

NOTE: il prodotto è stato lavorato in un laboratorio che utilizza anche l'allergene indicato

* Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti
** vedere Allegato III bis della Direttiva 2007/68/CE

OGM - TRATTAMENTI IONIZZANTI

	SI	NO
O.G.M. o derivati da O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X
Trattamento con radiazioni ionizzanti.		X
Coloranti (direttiva 94/36/CE)		X

NONNO ANDREA AZIENDA AGRICOLA BIODIVERSA

Venticinque anni fa abbiamo creato la nostra azienda agricola, situata a Villorba, nella fertile e prosperosa pianura trevigiana. Coltivare orti e frutteti, rendendoli rigogliosi, ma soprattutto sani, è diventata la nostra principale occupazione e la nostra più grande soddisfazione. Lavoriamo in sintonia con la sorprendente varietà di specie viventi che popolano il nostro naturale ecosistema e la custodiamo ogni giorno. Per questo la nostra azienda agricola è certificata *biodiversity friend* ed è attualmente in fase di conversione al biologico.

Tra le nostre coltivazioni (www.nonnoandrea.it), il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Radicchio variegato di Castelfranco IGP, l'asparago bianco, i fagioli borlotti, fragole e frutti antichi.

Nel nostro punto vendita vengono esposti i prodotti che coltiviamo appena raccolti, i nostri vini, la birra artigianale, i nostri mieli da agricoltura biologica. In una fornita e particolare dispensa, si possono trovare anche tutte le composte che produciamo nella nostra cucina presente nel cuore dell'azienda agricola utilizzando gli ortaggi e la frutta che coltiviamo. Le nostre composte dolci contengono l'80% di frutta e il 18% di zucchero di canna biologico; sott'oli, creme di verdure e altre conserve preparate in modo sano e nel segno del benessere nelle quali utilizziamo aceto e olio italiano biologico e sale integrale.

Soc. Agricola Nonno Andrea s.s.

Via Campagnola 72b - 31020 Villorba Treviso Italia

Tel +39 347 250 99 70

C.F. e P.IVA: 03444950269

info@nonnoandrea.it www.nonnoandrea.it

