

# SCHEDA PRODOTTO

## Composta dolce alla Mela Speziata



*Nemmo Andrea*

### DESCRIZIONE

Composta dolce di mele varie aromatizzata con spezie.

### INGREDIENTI

Mele (81%), zucchero di canna biologico, spezie (0,5%) (cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano), limone

### ASPETTO E CARATTERISTICHE

Il prodotto conservato è il risultato della cottura di mele Granny Smith, mele Golden, mele antiche con zucchero di canna biologico in sottovuoto e a bassa temperatura. Si presenta di color caramello biondo, al palato setosa e delicata, il sapore piacevolmente speziato ricorda la farcia del dolce tipico americano "Apple Pie".

### MODALITA' D'USO

La nostra composta dolce alla mela speziata è ottima utilizzata negli antipasti in emulsione. Gustata a colazione, il suo inconfondibile aroma è apprezzato abbinato allo yogurt o alla ricotta fresca.

Impeccabile con la torta Sbrisolona.

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	646 KJ / 155 Kcal
Grassi di cui Acidi grassi saturi	0,19 g 0,00 g
Carboidrati di cui Zuccheri	36,56 g 32,51 g
Fibre	2,68 g
Proteine	0,29 g
Sodio	1,77 mg
Sale	0,004 g

DISP.:



110 g



210 g



420 g



**ALLERGENI**

	SI	NO
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.*		<b>X</b>
Crostacei o prodotti a base di crostacei.*		<b>X</b>
Uova e prodotti a base di uova.*		<b>X</b>
Pesce e prodotti a base di pesce.*		<b>X</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi.*		<b>X</b>
Soia e prodotti a base di soia.*		<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*		<b>X</b>
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 <sub>2</sub> .*	VEDI NOTE	
Lupini e prodotti a base di lupini.*		<b>X</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi.*		<b>X</b>

**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)		<b>X</b>
Trattamento con radiazioni ionizzanti.		<b>X</b>
Coloranti (direttiva 94/36/CE)		<b>X</b>

**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](http://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](http://www.nonnoandrea.it)

