



La nostra anima Bio
a un soffio da te

MARMELLATA DI ARANCE BIO

La marmellata di arance è una conserva di frutta preparata con arance siciliane integre ed aggiunta di zucchero, dal profumo intenso di agrumi ed un gusto leggermente amarognolo.

La marmellata di arance è una varietà di marmellata molto apprezzata per il suo retrogusto leggermente amaro, molto diverso dalle classiche confetture alla frutta. Genuina, cremosa e naturale, si caratterizza per il profumo e il sapore delle arance di Sicilia.

Descrizione - Metodo di produzione

La marmellata di arance viene lavorata con frutta di stagione Siciliana selezionata, sbucciata manualmente e cotta in boule di concentrazione a bassa temperatura per non denaturarne le proprietà organolettiche.

Frutta usata per 100gr di prodotto 95gr
Zuccheri totali per 100gr di prodotto 65gr



Ingredienti

Arancia bionda*, zucchero di canna*

* Da agricoltura biologica



Info Aggiuntive

Può contenere tracce di frutta a guscio.
Priva di pectina, Acido Citrico, Acido Ascorbico, Aromi, coloranti conservanti e glutine

Ideale per vegani, vegetariani

Valori nutrizionali per 100gr di prodotto

Energia	261 kcal /1095 kJ
Grassi	0,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	67,8 g
di cui zuccheri	67,8 g
Fibra	1,4 g
Proteine	0,6 g
Sale	8,0 mg

Peso/Confezionamento

230 gr.

Prodotto e confezionato per:

Ge.Im.A. S.r.l.
Via Panoramica, 340
98168 Messina

www.geima.it

