



La nostra anima Bio
a un soffio da te

MARMELLATA DI MANDARINI BIO

La marmellata di mandarino è la conserva ideale per gli amanti dei sapori agrumati dell'inverno. La pianta di mandarino arriva in Europa all'inizio dell'800 ed era inizialmente ritenuta una pianta ornamentale i cui frutti non venivano considerati commestibili. Fortunatamente questa tendenza fu cambiata e oggi i mandarini di Sicilia sono fra gli agrumi più apprezzati.

Ha un suo gusto delicato e decisamente meno dolce delle altre marmellate di frutta, mantenendo maggiormente il sapore dell'agrumo originario, conservandone inalterati gli aromi e i profumi.

Descrizione - Metodo di produzione

La marmellata di mandarini 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 120gr
Zuccheri totali per 100gr di prodotto 65gr



Ingredienti

Mandarini*, 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	269 kcal /1126 kJ
Grassi	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	67,8 g
di cui zuccheri	67,8 g
Fibra	2,5 g
Proteine	1,3 g
Sale	5,0 mg

Peso/Confezionamento

230 gr.

Prodotto e confezionato per:

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

www.geima.it

