



Produttore: [Terre del Moro](#)



## Marmellata di arance Navelina - 200 g

La marmellata di arance Navelina viene prodotta e confezionata dall'Az. Agr. Sebastiano Centamore.

Preparazione: pelatura delle arance a mano, separazione dell'albedo e del flavedo su una parte delle arance, tritatura della polpa e di parte della scorza, aggiunta di parte dell'albedo e cottura in bacinella di acciaio insieme allo zucchero di canna; non è necessaria aggiunta di pectine in quanto l'albedo ne contiene a sufficienza per dare la consistenza finale alla marmellata. Prodotto BIO.

Confezionamento: vasetti di vetro da 200 gr.

Ingredienti: Polpa di arance varietà Navelina\*(64%), zucchero di canna\*, scorze di arancia\* \*Da agricoltura biologica.

Provenienza materie prime: La materia prima – arancia bionda - è coltivata direttamente in az. Centamore Sebastiano e certificata bio ( Odc Codex); lo zucchero di canna , certificato bio, è stato acquistato da Quetzal Bottega solidale(Odc Icea) provenienza Paraguay.

Modalità di utilizzo: la marmellata si presta per essere consumata spalmata sul pane o fette biscottate, per arricchire crostate o strudel di frutta.

Ricetta : Delicatezza all'arancia

Ingredienti: 150 g. di farina 00, 150 g. di zucchero a velo, 150 g. di burro, 2 uova, 1 arancia, una bustina di lievito, 4 cucchiaini di marmellata di arance, 150 g. di mandorle pelate.

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e aggiungete lo zucchero, dovrete ottenere un composto liscio. Aggiungete le uova fino ad ottenere un impasto morbido. Incorporate la scorza d' arancia e amalgamate bene il tutto. Unite la farina mescolata al lievito. Versate metà dell'impasto in una tortiera già imburrata e infarinata. Pelate al vivo l'arancia, dopo averne eliminato la parte bianca e tagliatela a fettine. Distribuitela sull' impasto e coprite con quello che è rimasto. Mettete in forno, preriscaldato a 180°, per 45 minuti.

Scaldare la marmellata diluendola con un cucchiaino di acqua, lasciandola sciogliere. Infilate uno stecchino di legno e controllate la cottura della torta: se è asciutto, è pronta.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.



Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

Requisiti Nutrizionali: vedi Tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto mantenere in frigorifero e consumare entro 1-2 settimane.



Producteur : [Terre del Moro](#)



## Marmelade d'oranges Naveline - 200 g

La marmelade d'oranges Naveline est produite et conditionnée dans la ferme de Sebastiano Centamore.

Préparation : épluchage des oranges à la main, séparation de l'albêdo (partie blanche) et du flavedo (zeste) sur une partie des oranges, hachage de la pulpe et d'une partie du zeste, ajout d'une partie de l'albêdo et cuisson dans des bassines en acier avec le sucre de canne ; l'ajout de pectine n'est pas nécessaire car l'albêdo en contient suffisamment pour donner la consistance finale à la confiture. Produit bio.

Conditionnement : pot en verre de 200 g.

Ingrédients : pulpe d'orange variété Naveline\*(64%), sucre de canne\*, écorces d'orange\* \*issu de l'agriculture biologique.

Origine matières premières : l'orange naveline est cultivée dans la ferme de Centamore Sebastiano et certifiée bio (Odc Codex); le sucre de canne, certifié bio, a été acheté par Quetzal Bottega solidaire (Odc Icea) et provient du Paraguay.

Mode de consommation : la marmelade se consomme tartinée sur du pain ou des biscottes ou pour préparer des tartes ou des strudel (dessert autrichien) de fruits.

Recette : Délicatesse à l'orange

150 g de farine 00, 150 g de sucre en poudre, 150 g de beurre, 2 œufs, 1 orange, un sachet de levure, 4 cuillères à soupe de confiture d'orange, 150 g d'amandes pelées. Faites ramollir le beurre à température ambiante et ajouter le sucre jusqu'à obtenir un mélange lisse. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une pâte molle. Incorporer le zeste d'orange et mélanger bien le tout. Ajouter la farine mélangée à la levure. Verser la moitié de la pâte dans un moule à gâteau déjà beurré et fariné. Éplucher l'orange après en avoir éliminé la partie blanche et coupez-la en tranches. Répartir sur la pâte, puis recouvrir avec ce qu'il reste. Préchauffer le four à 180 °C puis enfourner 45 minutes. Faire chauffer la marmelade avec une cuillère à soupe d'eau et laissez-la fondre. Enfiler un bâtonnet en bois et vérifier la cuisson du gâteau : s'il est sec, il est prêt.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : le produit ne contient pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.



Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans un délai de 1 à 2 semaines.



## Marmelade aus Navel Orangen - 200g

Die Marmelade aus Navel Orangen wird von Hof Sebastiano Centamore hergestellt und verpackt.

Zubereitung: Die Orangen werden von Hand geschält, wobei ein Teil des Albedos und Flavedos der Orangen abgetrennt wird. Das Fruchtfleisch und ein Teil der Schale werden zerkleinert und zusammen mit einem Teil des Albedos und Rohrzucker in einem Edelstahltopf gekocht; eine Zugabe von Pektin ist nicht erforderlich, da das Albedo genug enthält, um der Marmelade ihre endgültige Konsistenz zu verleihen.

Bio Produkt

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: Fruchtfleisch von Orangen der Sorte Navelina\* (64%), Rohrzucker\*, Orangenschalen\*. \* aus biologischem Anbau.

Herkunft der Rohstoffe: Die Navelina Orangen werden direkt auf dem Hof Centamore Sebastiano angebaut und sind bio-zertifiziert (Odc Codex); der Rohrzucker, ebenfalls bio-zertifiziert, wird von Quetzal Coop Sociale - Mitglied von Equo Garantito - (Odc ICEA) aus Paraguay bezogen.

Verwendung: Als Brot- oder Zwieback-Aufstrich, zur Verfeinerung von Kuchen oder Fruchtstrudeln.

Rezept: Orangen-Delikatesse

Zutaten: 150g Mehl 00, 150g Puderzucker, 150g Butter, 2 Eier, 1 Orange, 1 Päckchen Backpulver, 4 Esslöffel Orangenmarmelade, 150 g geschälte Mandeln.

Die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen und den Zucker hinzufügen, so dass eine glatte Masse entsteht. Die Eier hinzufügen, bis die Masse geschmeidig ist. Die Orangenschale hinzugeben und gut verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzugeben. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete und bemehlte Kuchenform geben. Die Orange schälen, den weißen Teil entfernen und in Scheiben schneiden. Auf dem Teig verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. 45 Minuten lang bei 180° im vorgeheizten Ofen backen.

Die Marmelade mit einem Esslöffel Wasser verdünnen und erwärmen und zum Schmelzen bringen.

Mit einem Zahnstocher prüfen, wie weit der Kuchen gebacken ist: ist er trocken, ist der Kuchen fertig.



Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen in Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von ein/zwei Wochen verbrauchen.