



Produttore: [Terre del Moro](#)



Scorzette candite di arance moro - 12x200 g

Le SCORZETTE CANDITE DI ARANCE MORO sono prodotte da Centamore Sebastiano, C.da Carfallotto s.n.c. Lentini – SR (IT) 96016 Italia, presso il laboratorio aziendale (contatto: terredelmoro@hotmail.com).

Prodotto BIO.

Preparazione: Il prodotto viene preparato mediante pelatura delle scorzette a mano, lasciate a bagno in acqua potabile per circa 3 giorni, cambiando l'acqua almeno una volta al giorno. Quando le scorzette si sono ammorbidite ed hanno eliminato il sapore amaro vengono tritate a pezzettini e cotte in bacinella in acciaio insieme allo zucchero di canna ed acqua potabile. A cottura ultimata vengono messe nei vasetti di vetro insieme allo sciroppo di zucchero ottenuto durante la cottura e pastorizzati.

Confezionamento: confezione da 12 vasetti di vetro da 200 g.

Ingredienti: Arance rosse solo scorza ed albedo (la parte bianca sotto la buccia) con aggiunta di zucchero di canna.

Provenienza materie prime: La materia prima – arancia rossa - 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(Odclcea) provenienza Paraguay.

Modalità di utilizzo: le scorzette si possono consumare come accompagnamento di formaggi o come ripieno nella preparazione di biscotti integrali di grano duro.

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

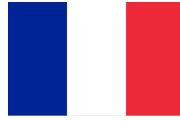
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

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 pochi giorni tenendo la confezione ben chiusa per non fare entrare umidità a contatto con lo zucchero.



Producteur : [Terre del Moro](#)



Ecorces d'oranges Moro confites - 12x200 g

Les écorces d'oranges confites Moro sont produites au sein du laboratoire de la ferme Centamore Sebastiano, C.da Carfallotto s.n.c. Lentini - SR (IT) 96016 Italie (contact : contatto: terredelmoro@hotmail.com). Produit bio.

Préparation : les écorces sont épluchées à la main, mises à tremper dans de l'eau potable pendant environ 3 jours, en changeant l'eau au moins une fois par jour. Lorsque les écorces sont ramollies et ont éliminé l'amertume, elles sont hachées en petits morceaux et cuites dans des bassines en acier avec du sucre de canne et de l'eau potable. Une fois la cuisson terminée, elles sont placées dans des pots en verre avec le sirop de sucre obtenu pendant la cuisson et pasteurisées.

Conditionnement : pots en verre de 200 g.

Ingrédients : oranges Moro uniquement écorce et albédo (la partie blanche sous la peau), sucre de canne.

Origine matières premières : l'orange Moro 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 (OdcIcea) et provient du Paraguay.

Mode de consommation : les écorces peuvent être consommées en accompagnement de fromages ou comme garniture dans la préparation de biscuits de blé complet.

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

Allergènes : le produit ne contient pas d'allergènes.

Valeurs nutritionnelles : voir le tableau sur l'étiquette.

Méthode de conservation : conserver dans un endroit frais et sec. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer en quelques jours en tenant le pot bien fermé afin de ne pas mettre le sucre en contact avec l'humidité.



Kandierte Schalen der Moro Orangen - 12x200 g

Die kandierte Schalen der Moro Orangen werden von Centamore Sebastiano, C.da Carfallotto s.n.c. Lentini – SR (IT) 96016 Italia, im hauseigenen Labor hergestellt. (Kontakt: terredelmoro@hotmail.com).
BIO-Produkt.

Zubereitung: Für die Zubereitung werden die Schalen von Hand geschält und etwa 3 Tage lang in Trinkwasser eingeweicht, wobei das Wasser mindestens einmal täglich gewechselt wird. Sobald die Schalen weich geworden sind und der bittere Geschmack verschwunden ist, werden sie in kleine Stücke gehackt und in einem Edelstahltopf zusammen mit Rohrzucker und Trinkwasser gekocht. Anschließend werden sie zusammen mit dem beim Kochen entstandenen Zuckersirup in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: Rote Orangen nur Schale und Albedo (der weiße Teil unter der Schale) mit Zusatz von Rohrzucker.

Herkunft der Rohstoffe: Rote 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 Beilage zu Käse oder als Füllung für die Zubereitung von Vollkornkeksen.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: Keine Allergene vorhanden.

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Mindestes haltbar bis: 2 Jahre ab Produktionsdatum.

Aufbewahrung: Kühl und trocken aufbewahren. Nach dem öffnen in Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen, dabei die Verpackung fest verschließen, damit keine Feuchtigkeit mit dem Zucker in Kontakt kommt.