



Produttore: [Terre del Moro](#)



## Confettura di gelsi neri - 200 g

La CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI viene prodotta da Centamore Sebastiano, presso il laboratorio aziendale.

Prodotto BIO.

Preparazione: tritatura della metà dei gelsi con cutter e l'altra metà di gelsi lasciati interi, cottura in bacinella di acciaio insieme allo zucchero di canna, aggiunta di succo di limone. A fine cottura la confettura viene messa nei vasetti di vetro e pastorizzata.

Confezionamento: vasetti di vetro da 200 gr.

Ingredienti: Gelsi neri interi con aggiunta di zucchero di canna e succo di limone.

Provenienza materie prime: La materia prima – gelso nero- è coltivato direttamente in az. Centamore Sebastiano e certificata bio ( Odc Codex); lo zucchero di canna, certificato bio, è stato acquistato da Quetzal Coop Sociale – socio di Equo Garantito - (Odc ICEA) provenienza Paraguay.

Modalità di utilizzo: la confettura si presta per essere consumata spalmata sul pane o fette biscottate, per arricchire una granita o gelato al limone o accompagnato alla panna cotta.

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

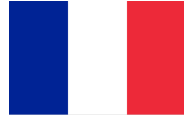
Allergeni: Il prodotto non contiene allergeni.

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 poche settimane.



Producteur : [Terre del Moro](#)



## Confiture de mûres noires - 200 g

La confiture extra de mûres noires est produite au sein du laboratoire de la ferme Centamore Sebastiano. Produit bio.

Préparation : la moitié des mûres sont hachées avec un couteau et l'autre moitié laissées entières et cuites dans une bassine en acier avec du sucre de canne et du jus de citron. En fin de cuisson, la confiture est placée dans des pots en verre et pasteurisée.

Conditionnement : pots en verre de 200 g.

Ingrédients : mûres noires entières, sucre de canne et jus de citron.

Origine matières premières : les mûres noires sont cultivées dans la ferme de Centamore Sebastiano et certifié bio (Odc Codex); le sucre de canne, certifié bio, a été acheté par la coopérative Quetzal membre du commerce équitable - (Odc ICEA) et provient du Paraguay.

Mode de consommation : la confiture se consomme tartinée sur du pain ou des biscottes, avec des granités ou de la glace au citron ou de la panna cotta.

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 semaines.



## Schwarze Maulbeerkonfitüre - 200g

Die schwarze Maulbeerkonfitüre wird von Centamore Sebastiano im hauseigenen Labor hergestellt.

BIO-Produkt.

Zubereitung: Die Hälfte der Maulbeeren wird mit einem Cutter zerkleinert, die andere Hälfte ganz gelassen und zusammen mit Rohrzucker und Zitronensaft in einem Edelstahltopf gekocht. Am Ende wird die Konfitüre in Gläser abgefüllt und pasteurisiert.

Verpackung: 200 g Glas.

Zutaten: ganze schwarze Maulbeeren mit Rohrzucker und Zitronensaft.

Herkunft der Rohstoffe: Die schwarzen Maulbeeren 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, um eine Zitronen-Granita oder ein Eis zu verfeinern, oder auch zu Panna Cotta.

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 wenigen Wochen verbrauchen.