



## CONFETTURA PERA & PRIMITIVO **DONO DORATO** Vasetto da 220 gr

Confettura Pera & Primitivo della categoria conserve DONO DORATO una confettura cremosa dal profumo fresco di pera matura, in bocca presenta una filigrana fine e morbida grazie alla leggera nota alcolica dovuta all'aggiunta di vino primitivo

Ottima da gustare spalmata su pane tostato, perfetta per arricchire crostate e dessert. Il suo gusto dolce e contemporaneamente leggermente acidulo si sposa, in generale, con i sapori intensi dei formaggi stagionati

Pear & Primitivo jam from the canned category DONO DORATO a creamy jam with the fresh scent of ripe pear, in the mouth it has a fine and soft filigree thanks to the slight alcoholic note due to the addition of primitivo wine  
Excellent to be enjoyed spread on toast, perfect for enriching pies and desserts. Its sweet and at the same time slightly acidic taste marries, in general, with the intense flavors of aged cheeses

Azienda : TERRA D'ORO SRL  
Nome prodotto : DONO DORATO  
Capacità : 220 gr  
Confezione : Vasetto di vetro sterile, capsula twist-off  
Origine : ITALIA  
Scadenza prodotto : 24 MESI  
Ingredienti : pere, vino rosso primitivo (18% in cottura), zucchero, gelatificante: pectina di frutta.  
Numero di pezzi per scatola : 12 VASETTI  
Numero di scatole per pallet : 96 SCATOLE  
Dimensioni pallet : 80 x 120 x 140 h  
Peso pallet : 650 Kg

Company name : TERRA D'ORO SRL  
Product name : DONO DORATO  
Capability : 220 gr  
Packaging : Sterile glass jar, twist-off capsule  
Origin : ITALY  
Shelf life : 24 MONHS  
Ingredients : pears, primitive red wine (18% in cooking), sugar, gelling agent: fruit pectin.  
Number of pieces per box : 12 JARS  
Number of boxes per pallet : 96 BOXES  
Pallet size : 80 x 120 x 140 h  
Pallet weight : 650 Kg

VALORE ENERGETICO:	1150 Kjoule
	275 Kcal
GRASSI	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	63,5 g
di cui zuccheri	52,4 g
PROTEINE	1,5 g
SALE	0,0 g

ENERGY VALUE:	1150 Kjoule
	275 Kcal
FATS	0,0 g
of which saturated fatty acids	0,0 g
CARBOHYDRATES	63,5 g
of which sugar	52,4 g
PROTEINSALE	1,5 g
SALT	0,0 g

Modalità di conservazione: il prodotto, si conserva a temperatura ambiente tra i 6 e i 30 °C in luogo asciutto, si consiglia di non sottoporre il prodotto a forti escursioni termiche, alla prolungata esposizione ai raggi solari e/o allo stivamento prolungato in celle frigorifere. nel caso di spedizioni marittime consigliamo l'uso del container con temperatura controllata

Method for storage. the storage temperature for this product is between 6 and 30 °C in a dry place. it's advisablen't to subject the product to strong temperature variations, prolonged exposure to sunlight and / or prolonged storage in cold rooms. in the case of sea shipments we recommend the use of the container with controller temperature.