



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

Talento Naturale Pugliese.



MARMELLATA EXTRA ARANCIA & PEPERONCINO **DONO DORATO** Vasetto da 220 gr

Marmellata Arancia & Peperoncino DONO DORATO, da frutta fresca al 90% senza conservanti né coloranti, non contiene glutine.

Dal "cuore" piccante che racchiude in sé un sapore unico nel suo genere.

Può essere utilizzata come ingrediente nella preparazione di dolci e degustata in abbinamento a formaggi freschi.

Orange & Chilli Pepper jam DONO DORATO, from fresh fruits to 90% without preservatives and dyes, gluten free. From the spicy "heart" that encompasses a unique flavor.

It can be used as an ingredient in the preparation of sweets and tasted in combination with fresh 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 : Arance, peperoncino, zucchero. Gelatificante: pectina di frutta. Correttore di acidità: succo di limone.
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

VALORE ENERGETICO:	1090 Kjoule
	255 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0.1 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	67.9 g
PROTEINE	0.3 g

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 : Oranges, chilli peppers, sugar. Gelatifier: fruit pectin.
Acidity regulator: lemon juice.
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

ENERGY VALUE:	1090 Kjoule
	255 Kcal
FATS of which saturated fatty acids	0.1 g
CARBOHYDRATES of which sugar	67.9 g
PROTEIN	0.3 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.