



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

Talento Naturale Pugliese.



CONFETTURA
CILIEGIE & MARTINI
DONO DORATO
Vasetto da 220 gr

Confettura ciliegia & martini della categoria conserve DONO DORATO, frutta fresca al 90% senza conservanti né coloranti, non contiene glutine. 21% di alcol in cottura
Una confettura dalla leggera nota alcolica che stupisce per il suo gusto unico, dolce e nello stesso tempo leggermente acidulo, si sposa in generale con sapori delicati.

*Cherry & Martini jam from the DONO DORATO canned category, 90% fresh fruit without preservatives or dyes, does not contain gluten. 21% alcohol in cooking
A jam with a light alcoholic note that amazes for its unique taste, sweet and at the same time slightly acidic, it is generally combined with delicate flavors.*

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 : Ciliege, 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:	1096 Kjoule 275 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0,3 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	63,5 g
PROTEINE	0,1 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 : Cherry, 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:	1096 Kjoule 275 Kcal
FATS of which saturated fatty acids	0,3 g
CARBOHYDRATES of which sugar	63,5 g
PROTEIN	0,1 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.