



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
ED ECCELLENZE DEL GUSTO

*Talento Naturale Pugliese.*



CONFETTURA EXTRA  
CILIEGIA  
**DONO DORATO**  
Vasetto da 220 gr

Confettura Extra Ciliegia della categoria Conserve DONO DORATO, da frutta fresca al 90% senza conservanti né coloranti, non contiene glutine.

Equilibrata, pronta a sorprendere attraverso il suo "gusto" pieno e autentico del frutto.  
Ottima per colazioni e merende nutrienti e sane, perfetta come aggiunta ai dessert fatti in casa.

*Extra Cherry Jam in the DONO DORATO from fresh fruits to 90% without preservatives and dyes, gluten free.  
Balanced, ready to surprise through its full and authentic "taste" of the fruit.  
Great for nutritious and healthy breakfasts and snacks, perfect as an addition to homemade desserts.*

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:	1082 Kjoule
	253 Kcal
GRASSI di cui acidi grassi saturi	0.1 g
CARBOIDRATI di cui zuccheri	67.4 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 : 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:	1082 Kjoule
	253 Kcal
FATS of which saturated fatty acids	0.1 g
CARBOHYDRATES of which sugar	67.4 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.