

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/orto-dautore-dzem-100-morela-light-230g-p-925.html>



Orto d'Autore dżem 100% MORELA LIGHT 230g

Cena	15,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Orto d'Autore ALBICOCCA LIGHT
Kod EAN	8052787301292
Producent	Orto d'Autore
Rodzaj dżemu, konfitury, powidła	powidła
EAN (GTIN)	8052787301292
Opakowanie	słoik
Smak	morelowy
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cholesterolu, cukru, drożdży, glutenu, GMO, jajek, konserwantów, laktozy, nabiału, oleju palmowego, orzechów, pestek, pszenicy, soi, tłuszczu trans (utwardzanych)
Cechy dodatkowe	ekologiczne
Waga	230 g
Nazwa handlowa	Orto d'Autore dżem albicocca 100% Light 230g
Marka	Orto d'Autore
Kod producenta	Orto d'Autore ALBICOCCA LIGHT

Opis produktu



Orto d'Autore to rodzinna farma w Molise, która produkuje przetwory owocowe, przeciery pomidorowe, sosy, pesto.

Każdego lata w Ururi, małym miasteczku w dolnym Molise, całe rodziny zbierały się, aby wyprodukować tradycyjny sos pomidorowy. Tradycję tę zawsze podzielała także rodzina D'Arienzo, doświadczeni hodowcy pomidorów i wielu innych specjałów Molise. W 2000 roku Angelica i Antonella, żony braci D'Arienzo, miały intuicję, by wzmocnić tę tradycję, dając życie Orto d'Autore.

Orto d'Autore ma solidny fundament, za którym stoi zjednoczona rodzina, której udało się zamienić pracę w pasję. Rodzina D'Arienzo może poszczycić się ogromnym doświadczeniem w dziedzinie rolnictwa, a dzięki więzi nawiązanej z tą fantastyczną ziemią, umiejętnością zachowania tradycji i pasji, nowe pokolenia dołączyły do tego, co zrodziła rodzinna tradycja i rozwijają się.



Dżem z linii LIGHT smaku MORELI

Lekkie powidła 100% włoskich owoców z substancjami słodzącymi.

OBNIŻONA ZAWARTOŚĆ KALORII.

Na 100 g produktu przypada 100 g owoców. Przygotowywany wyłącznie z całych owoców.

Składniki: 100% włoska morela, sok z cytryny.

Substancje słodzące: erytrytol, syrop sorbitolowy. Zagęstnik: pektyna. Pochodzenie owoców: Włochy.

Masa netto: 230 g

LIGHT-67% kcal w porównaniu do bestsellerowych przetworów owocowych

Źródło: Unione Italiana Food



M A D E I N I T A L Y