



CASCINABONFIGLIO

confettura extra  
**ALBICOCHE**



110%  
albicocche

### Confettura extra di albicocche

Gustare la confettura di albicocche Cascina Bonfiglio significa fare esplodere l'estate. Il sapore è zuccherino e avvolgente come il sole di giugno, il colore è di un arancio intenso come il suo profumo. Spalmata sul pane tostato, è la colazione ideale di chi vuole portare con sé un po' della bella stagione anche nei freddi mattini d'inverno.

### Il frutto

Con la sua polpa morbida e di un arancione intenso, l'albicocca annuncia l'arrivo dell'estate. Portata in Sicilia in epoca romana, tra le varietà dell'isola spiccano quelle di Scillato, Ninfa, Regina e Maiolino. Dal 2010 è stata introdotta dalla Francia la varietà Tsunami, che ha trovato in Sicilia le condizioni ideali per imporsi come varietà precoce.

### Preparazione e caratteristiche

Nel produrre la sua confettura di albicocche, Cascina Bonfiglio è fedele all'antica tradizione siciliana. Per questo snoccioliamo a mano le migliori albicocche coltivate esclusivamente in Sicilia, soprattutto della varietà Tsunami. Il risultato sarà una confettura che contiene il 105% di frutta per 100g di prodotto.

### Salute

Le albicocche sono dei piccoli concentrati di energia, grazie al loro contenuto di fibra e zuccheri, che li rende degli spuntini prelibati che saziano presto. Ricche di vitamine, calcio, sali minerali e proteine, svolgono una importantissima funzione regolatrice dell'intestino, oltre ad essere indicate nella terapia delle anemie.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

**Energia**  
1123 kJ/264 kcal  
**Proteine**  
1,2 g

**Carboidrati**  
61,7 g  
di cui zuccheri  
61,3 g

**Grassi Totali**  
0,4 g  
di cui saturi  
<0,03 g

**Fibra**  
2,2 g  
**Cloruro di sodio**  
<0,01



**Cascina Bonfiglio  
di Rosario Sacco**  
94010 Gagliano C.to (EN)  
C.da Bonfiglio s.n.  
P.Iva 01045120860



C. +39 338 3791519

[www.cascinabonfiglio.it](http://www.cascinabonfiglio.it)  
[info@cascinabonfiglio.it](mailto:info@cascinabonfiglio.it)