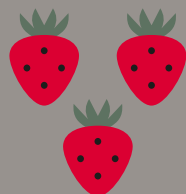




CASCINABONFIGLIO

confettura extra

FRAGOLINE



100%
fragoline

Confettura extra di fragoline

Il rosso intenso della confettura rivela, quando si apre il barattolo, un aroma inebriante con rare punte acidule che solleticano le narici. Il sapore della confettura di fragoline Cascina Bonfiglio è dolcissimo e delicato, in grado di creare contrasti sorprendenti con piatti salati o esaltare il dolce.

Il frutto

Arrivato in Sicilia nei tascapane dei soldati isolani di ritorno dal fronte friulano e trentino della Grande Guerra, questo piccolo e delicatissimo tesoro di montagna ha trovato casa sui rilievi delle Madonie, Nebrodi ed Etna, oltre che a riparo di limoni e aranci nelle campagne di Ribera, Sciacca e Noto. Molto sensibile alle temperature eccessive, secca facilmente e va raccolto esclusivamente all'alba o al tramonto.

Preparazione e caratteristiche

Le fragoline, proprio perché delicatissime, vengono trasformate in confettura pochissimo tempo dopo essere state raccolte e selezionate in modo da darti un tutto il sapore delle fragoline migliori in una confettura che contiene il 100% di frutta per 100 g di prodotto.

Salute

Ricche di sali minerali, le fragoline sono un ottimo rimedio per regolare la pressione arteriosa, drenare le sostanze in eccesso e svolgere una funzione antiossidante e ricostituente per l'organismo, in grado anche di rigenerare il sistema nervoso e proteggerlo dallo stress.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia
1020 kJ/240 kcal
Proteine
0,6 g

Carboidrati
63,0 g
di cui zuccheri
61,0 g

Grassi Totali
0,3 g
di cui saturi
<0,01 g

Fibra
2,0 g
Cloruro di sodio
n.d.



**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
info@cascinabonfiglio.it