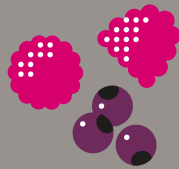




CASCINABONFIGLIO

confettura extra
FRUTTI DI BOSCO



110%
frutti di
bosco

Confettura extra di frutti di bosco

Varie tonalità di rosso compongono questa confettura di frutti di bosco, dal profumo intenso e dal gusto corposo. Un equilibrio perfetto tra il dolce e acidulo, che rende questa confettura perfetta per essere gustata con lo yogurt, nei dolci o anche da sola.

Il frutto

La marmellata di frutti di bosco Cascina Bonfiglio è prodotta con fragoline di bosco, more, ribes rossi, mirtilli e lamponi utilizzate in parti uguali, in modo da equilibrare il dolce con l'acidulo. Usiamo anche frutta proveniente dalle pendici dell'Etna, perché grazie al clima favorevole può essere colta con qualche mese di anticipo rispetto agli altri paesi.

Preparazione e caratteristiche

La nostra marmellata è così buona perché è fatta per l'85% di frutta, con le fragoline, more, ribes rossi, mirtilli e lamponi provenienti principalmente dalle pendici dell'Etna. Ecco perché ha un sapore diverso dalle altre, perché è fatta con la frutta e sa di frutta, E non facciamo uso di pectina.

Salute

I frutti di bosco sono nutrienti pur avendo un basso contenuto calorico e sono dei potentissimi antiossidanti in grado di contrastare l'invecchiamento cellulare, regolatori del processo digestivo, utili per preservare la vista e per rafforzare l'apparato circolatorio.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia
1151 kJ/271 kcal
Proteine
1,0 g

Carboidrati
64,3 g
di cui zuccheri
60,0 g

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

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



**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