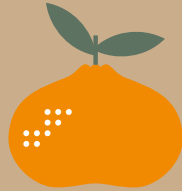




CASCINABONFIGLIO

marmellata di MANDARINI



120%
mandarini

Marmellata di mandarini

Apri il barattolo della marmellata di mandarini e senti il profumo ricco e agrumato del mandarino che invade le narici e inebria. Adesso assaggia la marmellata: il gusto dolce e leggermente agro del mandarino esalta una marmellata fatta di pochissimi ingredienti: zucchero, succosa polpa e croccante buccia candita dei mandarini di Sicilia. Provala su formaggi, come ripieno per fragranti dolci da forno o spalmata su una fetta biscottata.

Il frutto

La marmellata di mandarino viene prodotta usando ben il 115% di frutta per 100g di prodotto, senza usare pectina. Per realizzare la sua marmellata, Cascina Bonfiglio utilizza mandarini sia della varietà Avana, sia della varietà locale del tardivo di Ciaculli. Mentre la prima è una varietà diffusa su tutto il territorio siciliano, la seconda è originaria della Conca d'Oro e deve il suo nome proprio alla borgata Cianciulli di Palermo, dove questa specie matura nel periodo primaverile, e dove è stata scoperta. Si tratta infatti di una specie primitiva, non essendo il risultato di alcun innesto o manipolazione genetica.

Preparazione e caratteristiche

Una volta sbucciati a mano, i mandarini vengono cotti sottovuoto a temperature molto basse e in tempi brevissimi, per mantenere intatti profumo e gusto del mandarino. Le bucce invece vengono lasciate in acqua fredda per un paio di giorni per evitare che perdano l'aroma, quindi aggiunte alla marmellata. La frutta viene lavorata nella prima decade di marzo, per evitare che perda il suo succo. Proprio perché preparata in modo del tutto naturale e senza additivi, la marmellata potrebbe subire, con il tempo e il calore, un processo di fotossidazione che causa una perdita di colore, ma mantiene intatte le sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche.

Sapore

Il mandarino fa bene fin dalla sua buccia. Questa infatti contiene il limonene, un antiossidante che permette di ritardare l'invecchiamento della pelle. Il frutto invece è ricco di vitamina C, utile nel prevenire il raffreddore; vitamina A; numerose vitamine del gruppo B e la vitamina P, che combatte la ritenzione idrica e favorisce la diuresi. Grazie alla presenza di ferro, magnesio, calcio e potassio, il mandarino aiuta a regolare la pressione e mantenere le ossa forti. Infine, il basso apporto calorico e le fibre contenute in questo agrume lo rendono ideale per qualsiasi dieta.

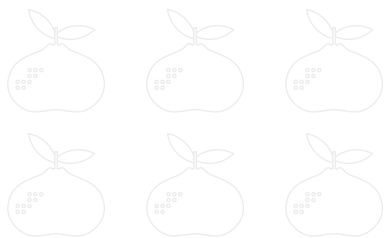
Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia
1158 kJ/273 kcal
Proteine
1,0 g

Carboidrati
64,1 g
di cui zuccheri
61,0 g

Grassi Totali
0,4 g
di cui saturi
<0,04 g

Fibra
2,9 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