



GELEIA

FIGO-DA-ÍNDIA LARANJA

Biológico

A polpa de figo-da-índia permite fazer uma geleia de elevada qualidade e valor nutricional. Por isso, confeccionamos a nossa geleia de forma tradicional e genuína, com ingredientes naturais e biológicos, sem corantes, nem conservantes o que lhe confere o sabor único da fruta acabada de colher.

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

Geleia extra de figo-da-índia bio

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Produto gelificado, resultante da mistura de açúcar e sumo de figo-da-índia de polpa laranja, produzido em modo de produção biológico. Preparado com 111g de fruta por cada 100g

INGREDIENTES

Sumo de figo-da-índia biológico (60%), açúcar de cana biológico, regulador de acidez (ácido cítrico), gelificante (pectina)

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (VALORES TEÓRICOS)/100G

Energia: 1134 kJ / 267 kcal; Lípidos: <0.5 g; dos quais saturados: <0.1 g; Hidratos de Carbono: 65.5 g; dos quais açúcares: 63.8 g; Proteínas: 0.9 g; Sal: 0.068 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GERAL

Consistência de gel semi-sólido

COR

Laranja

SABOR

Doce com notas de figo-da-índia

APLICAÇÕES

Panificação, pastelaria, acompanhamento de carnes, finalização de massas e risotos, molhos diversos, finalização de gelados

MODO DE APRESENTAÇÃO

Frascos de vidro de 140g

VALIDADE PRIMÁRIA (MESES)
9

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco ao abrigo da luz solar

DISPONIBILIDADE

Todo o ano

PREÇO

Sob consulta