

COMPOTA

LIMÃO E GENGIBRE

Enriquecida com licor de figo-da-índia biológico

A frescura e o aroma delicado do limão conjugado com a subtileza particular do gengibre deram origem a uma compota surpreendente pela riqueza de sabor levemente cítrico e agridoce.

O nosso licor de figo-da-índia biológico, muito frutado, finaliza esta ligação, conferindo-lhe o aroma agradável e adocicado e o sabor ímpar e ousado.

DENOMINAÇÃO DO PRODUTO

Compota de bolota de limão e gengibre.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Compota de limão e gengibre, aromatizada com licor de figo-da-índia biológico, de textura cremosa e sabor agridoce muito suave.

INGREDIENTES

Limão; Licor de figo-da-índia biológico; Açúcar amarelo; Goma de acácia; Gengibre; Canela; Flor de anis; Água.

OUTRA INFORMAÇÃO

Contém sulfitos; goma de acácia e pode conter vestígios de frutos secos. Sem adição de corantes.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (VALORES TEÓRICOS)/100G

Energia: 991,00 KJ / 237,00 Kcal;
Lípidos: 0,30 g, dos quais saturados:
0 g; Hidratos de Carbono: 65,80 g, dos quais Açúcares: 54,21 g; Fibras: 10,60 g;
Proteínas: 1,50 g; Sal: 0,00 g.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO GERAL

Consistência cremosa

COR

Castanho claro

SABOR

Agridoce (combina o frescor cítrico do limão, o toque quente e levemente amargo do gengibre e a doçura do licor de figo-da-índia).

MODO DE UTILIZAÇÃO

Mexer/envolver bem o produto antes de consumir.

APLICAÇÕES

Ideal para preparação de molhos agri-doces, para harmonizar com pratos de carne ou de peixe, sushi, saladas e vinagretas. Excelente como recheio de bolos e *macarones*, cobertura de gelados, iogurtes, *panna cotta* e panquecas ou, simplesmente, para barrar uma bolacha de água e sal ou tosta.

MODO DE APRESENTAÇÃO

Frascos de vidro de 140 g

VALIDADE PRIMÁRIA (MESES)

24

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco, seco e ao abrigo da luz solar. Depois de aberto conservar no frio e consumir de preferência até 30 dias.

DISPONIBILIDADE

Todo o ano

PREÇO

Sob consulta

