

Confetture

Confettura extra di Lampone g.210

Confettura extra di Mirtillo g.210

Confettura extra di Ribes g.210

Confettura extra di Ribes Nero g.210

Confettura extra di More g.210

Confettura extra di Fragole g.210

Confettura extra di Sambuco g.210

Confettura extra di Rosa Canina g.210

Succhi di frutta

Succo di Lampone 700 ml. e 200 ml.

Succo di Mora 700 ml. e 200 ml.

Succo di mirtillo 700 ml. e 200 ml.

Succo di Fragola 700 ml.

Succo di Ribes Nero 700 ml.

Succo di Sambuco 700 ml.

Pura frutta spremuta

Puro Mirtillo 200 ml.

Puro Lampone 200 ml.

Puro Sambuco 200 ml.



Succhi di frutta e confetture
BIOLOGICI certificati

Di Marella Pierangelo

Loc. Vetriceto San Godenzo (Fi.)

Tel. 0558374260 cell.3355240518

P.I. 03539290480

www.agriturismovetriceto.it

Tutta l'attenzione dell'azienda è impostata sulla qualità.

La frutta e ortaggi sono biologici

certificati da CCPB, operatore controllato AE37

il laboratorio lavora conto-terzi con certificazione BIO

Lo zucchero di canna proviene da coltivazioni biologiche
e da mercato equo-solidale.

L'attrezzatura per la trasformazione è di ultima generazione
e lavora sotto vuoto, mantenendo inalterate le proprietà
organolettiche e l'aroma del prodotto

Possibilità di ordini anche via E:mail
sorgentidoscana@alice.it



Tutte le confetture sono concentrate sotto
vuoto d'aria a 65 / 70 gradi centigradi.

Dopo la concentrazione vi è una aggiunta di
zucchero di canna del 33%.

Frutta minima 130 %

Non usiamo pectina aggiunta

Nei succhi la frutta minima è del 42 %

con aggiunta di acqua di sorgente
e zucchero di canna, che cambia secondo la
varietà di frutta.

