



Confettura di uva

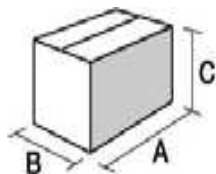


Tipicamente pugliese, dove è difatti conosciuta anche come “Mostarda Pugliese di Uva”, si ottiene facendo cuocere per diverse ore uva matura preventivamente lavata, e diraspata . E’ largamente utilizzata in pasticceria nella preparazione di dolci natalizi della tradizione pugliese ed abruzzese e di crostate.

La sua caratteristica agrodolce la rende squisita su arrosti e formaggi stagionati. (Ma è ottima anche da sola su una fetta di pane e burro!).

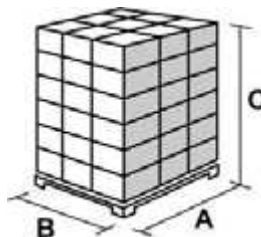
Ingredienti	Uva apirene, zucchero, <i>sorbato</i> – Frutta utilizza 240 g. su 100 g. di confettura - Zuccheri totali 65 g. su 100 g. di confettura
Modalità di conservazione	conservare in luogo fresco e asciutto
Iva	10%
Shelf-life	3 anni
Codice prodotto	MOS 31
Codice EAN	8032680040313
Capacità netta	250 g
Tipo di confezione	Vasetto in vetro. Dim. B 6 x C 9 cm.

Imballo



Scatola di cartone
Dim. B 22,5 x A 29,5 x C 10,6
cm
Contenuto 12 pezzi da 250 g

Pedana 195 crt (2340 PET)



dim. A 120 x B 80 x C 174
cm
15 strati da 13 crt.
156 pz. per strato