



Confettura di uva – Secchiello in plastica per alimenti

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 32
Codice EAN	8032680040320
Capacità netta	7 kg
Tipo di confezione	Secchiello in plastica per alimenti. Dim. B 23 x C 18
Imballo	Secchielli sfusi