

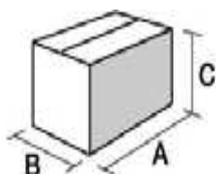


## Cotognata

Si ottiene dalla mela cotogna, un frutto molto profumato e ricco di pectina molto indicato per la preparazione di marmellate, conserve e gelatine. La cotognata rappresentava nella tradizione una prelibata merendina, oggi un prezioso accostamento nella cucina raffinata.

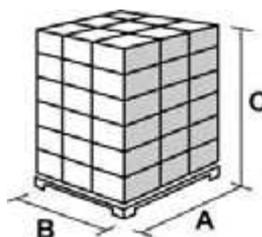
<b>Ingredienti</b>	Mela o pera cotogna, zucchero, pectina, acido citrico - Frutta utilizza 240 g. su 100 g. di confettura - Zuccheri totali 65 g. su 100 g. di confettura
<b>Modalità di conservazione</b>	conservare in luogo fresco e asciutto
<b>Iva</b>	10%
<b>Shelf-life</b>	3 anni
<b>Codice prodotto</b>	CO 13
<b>Codice EAN</b>	8032680040139
<b>Capacità netta</b>	250 g
<b>Tipo di confezione</b>	Vaschetta in polipropilene termo sigillata. Dim. B 10 x C 15,5

### Imballo



Scatola di cartone  
Contenuto 36 pezzi da 250 g  
Dim. B 40 x A 40 x C 20 cm

### Pedana 36 cartoni (1296 PET)



6 strati per pedana  
36 cartoni per strato  
dim A 120 x B 80 x C 141 cm