

La marmellata di arance rosse "Agrirape" è ottenuta da arance coltivate nel comprensorio delle province di Enna e Catania, da agrumi tradizionali e con le varietà "Tarocco" e "Moro".
Si tratta di antiche varietà locali che conferiscono al frutto una tipica colorazione rossa, dovuta alle varietà e al particolare clima, che consente delle escursioni termiche sia di giorno che di notte.
Questo ciò produce delle arance con caratteristiche organolettiche e nutrizionali eccezionali, grazie alla presenza degli antiossidanti naturalmente presenti nelle arance a polpa rossa.


**agrirape**


Marmellata di
Arance rosse

Rossella


360g e

marmellata

 Azienda agricola "Agrirape"
di Angelo Manna - C.so Umberto, 556
94013 Leonforte EN - tel. **0935 904862**
www.agrirape.it - e-mail: info@agrirape.it

 **Prodotto nel laboratorio di**
C.da Bonfiglio - Gagliano C./to (EN)

 **Modalità di conservazione:** conservare in frigorifero dopo l'apertura.

 **Ingredienti:**
Arance (65%), zucchero.
Frutta utilizzata: 65g per 100 g di prodotto.
Zuccheri totali: 63 g per 100 g di prodotto.

 **Peso netto: 360 g e**

Consumare preferibilmente entro:

Lotto:

