

La marmellata di limoni "Agrirape" è ottenuta da limoni siciliani, che presentano caratteristiche organolettiche eccezionali.

Il limone è un agrume molto coltivato in Sicilia da tempo immemore: tanto da divenire uno dei simboli della Sicilia. La gastronomia siciliana fa largo uso di questo ingrediente e anche le marmellate di limone rappresentano una preparazione tradizionale molto utilizzata da sempre. Infatti il contrasto tra il gusto acido e agre del limone e la dolcezza dello zucchero utilizzato danno un risultato eccezionale al palato.

agrirape
Marmellata di
Limoni

*L*umia
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/fo (EN)

🍷 Modalità di conservazione: conservare in
dopo l'apertura.

🍷 Ingredienti:
Limoni (50%), zucchero.
Frutta utilizzata: 50 g per 100g di prodotto.
Zuccheri totali: 65 g per 100 g di prodotto.

🍷 Peso netto: 360 g e

Consumare preferibilmente entro

Lotto

