

Da sempre i peschicoltori leonfortesi, per difendere la produzione dagli insetti, insacchettano i frutti uno ad uno con il tradizionale "coppa", evitando, in tal modo, di ricorrere all'utilizzo di trattamenti chimici e scongiurando la presenza di residui tossici nei frutti. Seppur economicamente oneroso, l'insacchettamento dei frutti ha l'indubbio vantaggio di ottenere una pesca con ottime caratteristiche organolettiche, pulita e con spiccate caratteristiche di genuinità. E' da questo capolavoro che vengono realizzate le pesche sciroppate di Leonforte.

agrrape

Pesche sciroppate
Gialle di Leonforte

Copparella

300€ e
peso lordo
190€ e
peso sgocciolato

sciroppate

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

● Prodotto nello stabilimento
di C.da Bonfiglio - Gagliano C.to (EN)

● Modalità di conservazione:
Dopo l'apertura conservare in frigo

● Ingredienti: Pesche insacchettate di Leonforte,
acqua, zucchero, succo di limone.

● Peso: 300 g e peso lordo;
190 g e peso sgocciolato.

Consumare preferibilmente entro:

Lotto: