

Da sempre i peschicoltori leonfortesi, per difendere la produzione dagli insetti, insacchettano i frutti uno ad uno con il tradizionale "coppo", 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 viene realizzata la confettura di pesche di Leonforte.

**agrirape**

Confettura extra di
Pesche Gialle
insacchettate di Leonforte

Copparella

360g e

● 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:**

Dopo l'apertura conservare in luogo fresco e asciutto.

● **Ingredienti:**

Pesche di Leonforte (75%), zucchero, succo di limone.

Frutta utilizzata: 75g per 100 g di prodotto.

Zuccheri totali: 63 g per 100 g di prodotto.

● **Peso netto: 360 g e**

Consumare preferibilmente entro:

Lotto:
