

La confettura di albicocche "Agrirape" è ottenuta da frutteti coltivati senza il ricorso a insetticidi. "Il risultato è qualcosa di delizioso, un composto color ambra scuro, compatto e polposo, con un magnifico profumo fruttato e floreale che richiama l'albicocca d'altri tempi e i fiori gialli. Il gusto è eccezionale, esuberante, intenso e persistente. Eppure fine e gentile, di grande freschezza e di incredibile equilibrio tra dolcezza e acidità, accompagnato da una tavolozza aromatica ampia e complessa. E la struttura non è da meno, pastosa, con tracce di polpa e buccia ma non fastidiosa. Una confettura eccezionale, un riuscito matrimonio tra lavorazione a regola d'arte e materia prima fuori dal comune".

(Tratta dal Gambero Rosso di Giugno 2013)

  
**agrirape**

Confettura extra di  
**Albicocche**  
di Leonforte

*Albabella*

360<sup>g</sup>e

confettura

- Azienda agricola "Agrirape"  
di Angelo Manna - C.so Umberto, 556  
94013 Leonforte EN - tel. **0935 904862**  
[www.agrirape.it](http://www.agrirape.it) - e-mail: [info@agrirape.it](mailto:info@agrirape.it)
- Prodotto nel laboratorio di  
C.da Bonfiglio - Gagliano C./to (EN)
- Modalità di conservazione: Dopo l'apertura  
conservare in frigo.
- Ingredienti:  
Albicocche di Leonforte (75%) zucchero,  
succo di limone.  
Frutta utilizzata: 75g per 100g di prodotto.

● **Peso: 360 gr e**

Consumare preferibilmente entro

Lotto:

it

ura

ro: