



*ideale per la prima colazione
ottima per accompagnare
formaggi freschi o stagionati*



Scheda tecnica

COMPOSTA DI AGRUMI e ZENZERO *biologica*

La composta di agrumi e zenzero dell'azienda Koramare viene prodotta in Calabria con arance tarocco e bergamotti da agricoltura biologica coltivati a Bova Marina - Reggio Calabria - nel cuore della Vallata del San Pasquale, a due passi dal Mare Ionio e incastonata fra le colline alle pendici dell'Aspromonte.

Il territorio è noto per la produzione di agrumi che qui trovano il loro *habitat* ideale grazie ad un perfetto microclima e ad una straordinaria fertilità del terreno. L'arancia tarocco trova il suo spazio ideale nel clima mediterraneo mentre il bergamotto si coltiva nella punta della Calabria - l'ambiente naturale più idoneo ed esclusivo è costituito dalla sottile striscia costiera che va poco oltre un centinaio di chilometri che si estende tra Scilla e Monasterace.

Il bergamotto, anche detto "frutto della salute" e considerato un tesoro per questa terra, è un agrume profumatissimo dalle innumerevoli proprietà organolettiche e curative; è un concentrato di antiossidanti, minerali, vitamine e molecole utili all'organismo. Il sapore dolce dell'arancia smorza l'aspro del bergamotto ed il fruttato dello zenzero dona un gusto aromatico e una piccante freschezza.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Denominazione: Composta di Agrumi e Zenzero Biologica.

Processo produttivo: produzione artigianale, concentrazione sottovuoto a bassa temperatura (max 65°C).

Ingredienti: polpa e scorza di agrumi (arance e bergamotto) da agricoltura biologica (98gr su 100gr di prodotto finito), zucchero d'uva da agricoltura biologica, zenzero (2 gr su 100 di prodotto) da agricoltura biologica.

Origine delle materie prime: Frutta: Italia. Zuccheri d'uva: Italia. Zenzero: Perù.

Shelf life: Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura conservare da 0° a + 4° e consumare in breve tempo.

Consigli per l'uso: ottima per la prima colazione e per farcire dolci; buona per accompagnare formaggi, carni bianche, pesce e crostacei. La temperatura ottimale per la consumazione è 12°/16° C.

Priva di glutine, allergeni, coloranti, conservanti, aromi; Colore, odore, sapore tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee.

Il prodotto è certificato: **BIO**

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 gr

Energia	748,93 kJ 179 kcal
Grassi totali di cui acidi grassi saturi	0 g 0 g
Carboidrati di cui zuccheri	42 g 42 g
Proteine	0,6 g
Sale	1 g

I valori nutrizionali riportati sono calcolati utilizzando dati bibliografici e database internazionali. La verifica della correttezza delle informazioni riportate e il rispetto delle leggi in vigore dello Stato in cui è commercializzato il prodotto è di responsabilità del responsabile dell'etichetta.



Operatore controllato
n. 9135

Organismo di controllo
autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 014

AGRICOLTURA ITALIA



PRODOTTO BIOLOGICO

Caratteristiche imballaggio

Vaso in vetro da 260 g

Cod. Prodotto:

KORCAGR031/260

Pezzi per Cartone: 12

Misure imballo: 6,5x23,5x30 cm

Peso Complessivo: 5,5 Kg



Vaso in vetro da 100 g

Cod. Prodotto:

KORCAGR062/100

Pezzi per Cartone: 20

Misure imballo: 6,5x23,5x30 cm

Peso Complessivo: 4,0 Kg



*Si domanda la verifica delle disposizioni del Comune di destinazione per la separazione delle componenti e il corretto conferimento.

Azienda Agricola Biologica Koramare di Valeria Ileana Siciliano

📍 Sede legale: Via Fondo Vivo snc - 89035 Bova Marina (RC) - ITALIA

📍 Sede operativa Bova Marina (RC): Contrada San Pasquale • 📍 Sede operativa Condofuri (RC): Contrada Vivo

☎ +39 328 423 8487 ✉ info@koramare.it • 📄 P. IVA 02968100806

follow us

www.koramare.it