



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



Scheda tecnica

COMPOSTA DI ARANCE E CANNELLA

biologica

La composta di arance e cannella dell'azienda Koramare viene prodotta in Calabria con arance tarocco da agricoltura biologica coltivate 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.

Il leggero tocco della cannella dona carattere e profumo.

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Denominazione: Composta di Arance e Cannella Biologica.

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

Ingredienti: polpa e scorza di arance da agricoltura biologica (99gr su 100gr di prodotto finito), zucchero d'uva da agricoltura biologica, cannella da agricoltura biologica (1gr su 100gr di prodotto finito).

Origine delle materie prime: Frutta: Italia. Zucchero d'uva: Italia. Cannella: Vietnam.

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. 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:
KORCAC024/260



8 055774 000024

Pezzi per Cartone: 12
Misure imballo: 6,5x23,5x30 cm
Peso Complessivo: 5,5 Kg

Vaso in vetro da 100 g

Cod. Prodotto:
KORCAC055/100



8 055774 000055

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