



DOCE DE GINJA

300g



DESCRIÇÃO

Doce de Ginja

INGREDIENTES

Ginja (50%), açúcar e pectina.

CARACTERÍSTICAS

Sabor intenso a ginja, doce e ácido. Cor rubi e aspeto brilhante.

Acondicionado em boião de vidro com tampa metálica.

Peso Líquido: 300g (embalagem grande) 40g (embalagem pequena)

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Por 100g de Produto	
Energia	269kcal / 1141kJ
Lípidos	<0,3g
dos quais: Saturados	<0,05g
Hidratos de Carbono	66g
dos quais: açúcares	64,5g
Proteínas	0,9g
Sal*	0,06g
O teor de sal deve-se exclusivamente ao sódio naturalmente presente	

ACONDICIONAMENTO

Manter em local fresco e seco, favorecendo a circulação de ar e ao abrigo da luz.

MÉTODO PRODUTIVO

Doce produzido de forma artesanal isento de corantes, aromatizantes e conservantes. Às melhores ginja é adicionado açúcar em lume brando. O fruto é brevemente triturado para se obter este requintado doce de textura suave e homogénea.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / SUGESTÕES DE CONSUMO

Conservar no frigorífico depois de aberto.

Pode ser utilizado para diversos fins culinários / gastronómicos.

PRODUTOR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda.

Tel. – 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt

Miniatura
40g

