



COLTIVIAMO LA TERRA CON PASSIONE

Coltiviamo gli agrumi secondo pratiche biologiche che preservano l'ambiente e mantengono intatti i sapori ed il gusto naturale della frutta. Il nostro regime di agricoltura biologica esclude l'uso di sostanze chimiche tossiche e velenose e comprende una gestione responsabile del suolo e dell'acqua. Le piante, nutrite con pratiche sostenibili in armonia con la natura, producono bergamotti, clementine, arance e limoni più gustosi e con più vitamine e minerali.

TRASFORMIAMO I SUOI FRUTTI CON AMORE

Vicino alla piantagione di agrumi abbiamo un laboratorio alimentare dove la frutta è trasformata in canditi. Facciamo un'attenta cernita in modo da utilizzare solo i frutti migliori, giunti al giusto grado di maturazione. Per caramellare le bucce dei bergamotti, delle arance e dei limoni usiamo una ricetta molto semplice che prevede soltanto l'aggiunta di acqua e zucchero. Lavoriamo gli agrumi rigorosamente in modo naturale senza aggiunta di additivi e conservanti, per preparare genuini dolcetti di bergamotto, arancia e limone.

Bergold
Azienda Agricola
Frammartino Luigi



Laboratorio di produzione
C/da Sandrechi, 43 89034 Bovalino (RC) Italy

Piantagione di Agrumi

Località Palazzi (S.S. 106 Km 83) 89030 Casignana (RC) Italy

Info: +39 3472683477 e-mail: info@bergold.it

www.bergold.it



SCORZE CANDITE DI BERGAMOTTO

Sono le bucce di bergamotti biologici caramellate con zucchero e glucosio.

INGREDIENTI

Scorza di bergamotto biologico, zucchero, sciroppo di glucosio.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1255 Kj /300 Kcal
GRASSI	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
CARBOIDRATI	73 g
di cui zuccheri	72 g
FIBRE	1,6 g
PROTEINE	0,3 g

SCORZE CANDITE DI ARANCIA

Sono le bucce di arance biologiche caramellate con zucchero e glucosio.

INGREDIENTI

Scorza di arancia biologica, zucchero, sciroppo di glucosio.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1211 Kj /285 Kcal
GRASSI	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	<0,1 g
CARBOIDRATI	70 g
di cui zuccheri	67,7 g
FIBRE	1,5 g
PROTEINE	0,3 g



USO

I canditi possono essere consumati così come sono oppure utilizzati come ingredienti nella preparazione di torte e dolci tradizionali, quali cannoli, panettoni, pastiere e colombe. Le scorze candite di agrumi sono ottime anche come elementi decorativi di dolci e possono essere gustate a cubetti o a quarti.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

Per una versione ancora più golosa le scorze candite a quarti possono essere ricoperte con il cioccolato fuso. Il gelato alla frutta candita è un ottimo gelato dal gusto vaniglia arricchito con i canditi a cubetti o tritati.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Le scorze candite di bergamotto, arancia e limone sono ottenute dalla lavorazione di frutti freschi e sani rispettivamente di Citrus Bergamia, Citrus Sinensis, Citrus Limon coltivati lungo la fascia Ionica della Provincia di Reggio Calabria, dalla stessa azienda trasformatrice, a pochi chilometri di distanza dal laboratorio di trasformazione. I bergamotti, le arance, e i limoni sono coltivati in regime biologico, secondo il nuovo Regolamento UE 2018/848. I frutti sono selezionati e sbucciati a mano, le scorze ricavate sono tagliate a cubetti o a quarti e sono deamarizzate con immersione in acqua. Le scorze sono cotte in una soluzione di acqua, zucchero e sciroppo di glucosio, fino a ridurre il contenuto di acqua ed arrivare ad un valore di circa 70° Brix. Il prodotto è confezionato e pastorizzato. Non contiene additivi aggiunti (acidi, antiossidanti, conservanti, coloranti, stabilizzanti, aromi).

ALLERGENI

Sciroppo di glucosio.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Immagazzinamento

Tenere lontano da fonti di luci e calore. Conservare il prodotto in ambienti con temperatura che non superi i 30°C, con buone condizioni igieniche. Non protrarre l'immagazzinamento oltre il termine massimo di conservazione indicato sulla confezione. Gli imballaggi sono fragili in quanto il materiale utilizzato è il vetro che non sopporta urti o eccessivi carichi statici. Evitare di impilare più di 5 scatole, di urtare o rovesciare gli imballaggi. In caso di ribaltamento di una scatola verificare lo stato della confezioni contenute (non devono esserci crepe, scheggiature, incrinature, ammaccature del coperchio, ecc.). In caso di confezione non integra inviare allo smaltimento.

Durata di conservazione: 18 mesi

Condizioni di conservazione: una volta aperto conservare a +4°C.

MATERIALI IMBALLAGGI

Il prodotto è confezionato in vasetti di vetro trasparente destinati all'uso alimentare. I coperchi sono in acciaio con una membrana in gomma alimentare che assicura la tenuta stagna della confezione e impedisce il contatto diretto del prodotto con il metallo. Inoltre il coperchio è twist-off in modo da avere l'immediata percezione dell'eventuale perdita del vuoto.

FORMATI E CONFEZIONI

Capacità vasetto: 370 g

Imballaggio trasporto: cartoni da 12 pezzi

Vaso in vetro con capsula twist-off

CONSIDERAZIONI SULLO SMALTIMENTO

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%. In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campagne di compostaggio.
Vasetto:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro.
Coperchio:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi.
Cartoni:	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone.

Zona di produzione: CALABRIA