



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 marmellate. Facciamo un'attenta cernita in modo da utilizzare solo i frutti migliori, giunti al giusto grado di maturazione. Usiamo un procedimento di cottura a bassa temperatura che preserva i colori, il gusto e le proprietà dei bergamotti, delle clementine, delle arance e dei limoni. Lavoriamo gli agrumi rigorosamente in modo naturale senza aggiunta di additivi e conservanti, per preparare marmellate genuine con tanta frutta e poco zucchero.



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

Bergold
Azienda Agricola
Frammartino Luigi



MARMELLATA DI BERGAMOTTI Biologica

E' una conserva di frutta preparata soltanto con bergamotti biologici e zucchero di canna bio.

INGREDIENTI

Bergamotti biologici (100g su 100g), zucchero di canna biologico.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	921	kJ	/220	Kcal
GRASSI	< 1	g		
di cui acidi grassi saturi	0	g		
CARBOIDRATI	52,6	g		
di cui zuccheri	52,6	g		
FIBRE	2,6	g		
PROTEINE	0,8	g		
SALE	0,001	g		



MARMELLATA DI CLEMENTINE Biologica

E' una conserva di frutta preparata soltanto con clementine biologiche e zucchero di canna bio.

INGREDIENTI

Clementine biologiche (100g su 100g), zucchero di canna biologico.

Informazioni nutrizionali

valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	1049	kJ	/247	Kcal
GRASSI	0,05	g		
di cui acidi grassi saturi	< 0,1	g		
CARBOIDRATI	60,3	g		
di cui zuccheri	51,6	g		
FIBRE	1,1	g		
PROTEINE	0,8	g		
SALE	0,2	g		



MARMELLATA DI ARANCE Biologiche

E' una conserva di frutta preparata soltanto con arance biologiche e zucchero di canna bio.

INGREDIENTI

Arance biologiche (100g su 100g), zucchero di canna biologico.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	958	kJ	/232	Kcal
GRASSI	0,3	g		
di cui acidi grassi saturi	< 0,1	g		
CARBOIDRATI	56,3	g		
di cui zuccheri	49,5	g		
FIBRE	1,3	g		
PROTEINE	0,4	g		
SALE	<0,1	g		



MARMELLATA DI LIMONI Biologici

E' una conserva di frutta preparata soltanto con limoni biologici e zucchero di canna bio.

INGREDIENTI

Limoni biologici (100g su 100g), zucchero di canna biologico.

Informazioni nutrizionali

Valori medi per 100g di prodotto

ENERGIA	917	kJ	/219	Kcal
GRASSI	< 1	g		
di cui acidi grassi saturi	< 1	g		
CARBOIDRATI	51,7	g		
di cui zuccheri	47,5	g		
FIBRE	0,9	g		
PROTEINE	0,6	g		
SALE	0,002	g		



USO

Può essere utilizzata sul pane fresco o tostato per una colazione sana e nutriente e per farcire crostate, ciambelle, biscotti, brioches, torte, crepes. La marmellata è adatta a molti abbinamenti sia dolci che salati.

IMPIEGHI IN CUCINA E RICETTE

La marmellata di bergamotti e la marmellata di limoni hanno una consistenza gelatinosa per l'elevata quantità di pectina naturale contenuta nel frutto. Hanno un sapore agrodolce e si coniugano perfettamente con i formaggi. La marmellata di arance e la marmellata di clementine hanno una consistenza cremosa per la minore quantità di pectina contenuta nel frutto. Sono una prelibatezza irresistibile al cucchiaino per un momento di relax e di piacere. Sono buonissime per variegare il gelato e lo yogurt e per decorare le cheesecake. Per preparare una squisita crostata con una farcitura golosa dal retrogusto acidulo, mixare la marmellata di bergamotti o di limoni con la marmellata di arance o clementine.

ALLERGENI

Le marmellate non contengono allergeni. Sono prodotti in uno stabilimento che utilizza sciroppo di glucosio.



Zona di Produzione: CALABRIA Alimento speciale: BIOLOGICO

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

La marmellata di bergamotto, la marmellata di arance, la marmellata di limoni e la marmellata di clementine sono ottenute dalla lavorazione di frutti freschi e sani rispettivamente di Citrus Bergamia, Citrus Sinensis, Citrus Limon e Citrus Clementina 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, i limoni e le clementine sono coltivati in regime biologico, secondo il Regolamento UE 2018/848. I frutti sono lavati, privati della buccia e ridotti in purea. La trasformazione avviene in una bolla di concentrazione che cuoce sottovuoto a bassa temperatura. Il prodotto acquista densità grazie al processo di concentrazione, dove viene allontanata l'acqua di vegetazione dei frutti, limitando i danni a carico dei composti bioattivi termolabili. Successivamente si aggiunge zucchero biologico di canna. Sono utilizzati 100g di frutta per ottenere 100g di marmellata. Durante le diverse fasi di lavorazione non si usano coloranti, né conservanti, né si aggiungono addensanti. Il prodotto è confezionato caldo e sottoposto a pastorizzazione.

MODALITA' 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 CONFEZIONE

Capacità vasetto: 400g

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.