



Vini e Spumanti



Az. Agr. G.M. Zanazzo

COMPOSTA DI MELA



Descrizione

Purea di mele (*pyrus malus*) ottenuta dalla molitura del frutto previo lavaggio.

La purea viene concentrata, fino al raggiungimento della consistenza desiderata, mediante evaporazione di acqua in "boule" che lavora sotto vuoto a temperatura di 60°-65° e lasciando perciò inalterate le caratteristiche chimiche fisiche ed organolettiche del frutto.

Successivamente si mescola con zucchero; il tutto si deposita in vasi di vetro e quindi sottoposto a pastorizzazione.

Ingredienti

Purea di mela (frutta utilizzata min. 80%), zucchero di canna, pectina, succo di limone.

Nessuna aggiunta di conservante e/o colorante.

Modalità di conservazione

Temperatura di conservazione: temperatura ambiente; una volta aperto conservare il prodotto in frigorifero e consumare entro 4/5 giorni.

Il prodotto confezionato presenta una shelf-life di 24 mesi.

Caratteristiche chimico-fisiche

pH 3,65

zuccheri 35% Brix

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo chiaro con sfumature rosate;

Sapore: mediamente dolce, caratteristico della composta di mele;

Odore: caratteristico della composta di mele;

Consistenza: spalmabile.

Caratteristiche microbiologiche

Prodotto non fermentescibile perché soggetto a pastorizzazione.

Caratteristiche di confezionamento

Confezione in vasi di vetro da 320 gr.