



GELEIA EXTRA DE GINJA D'ÓBIDOS

DESCRIÇÃO

Geleia Extra de Ginja d'Óbidos

INGREDIENTES

Sumo de Ginja d'Óbidos (50%) e açúcar

CARACTERÍSTICAS

Geleia de sabor intenso a ginja, com doce e ácido em equilíbrio. Cor rubi, translúcida e brilhante.

Acondicionado em boião de vidro com tampa metálica.

Peso Líquido: 200g



DECLARAÇÃO NUTRICIONAL

Por 100 g de Produto	
Energia	320 kcal/ 1400 kJ
Lípidos	<0,2 g
dos quais: Saturados	< 0,10 g
Hidratos de Carbono	79 g
dos quais: açúcares	77,3 g
Proteínas	0,5 g
Sal*	0,04 g
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.

PRAZO DE VALIDADE

Esta geleia tem um prazo de validade de 14 meses após o dia de produção, desde que sejam respeitadas as condições de acondicionamento.

MÉTODO PRODUTIVO

Produzida de forma artesanal, isenta de corantes e aromatizantes.

Das melhores ginja d'Óbidos retiramos o sumo para elaborar esta geleia irresistível.



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO / SUGESTÕES

Conservar no frigorífico depois de aberto.

Pronto a consumir, podendo também ser utilizado para diversos fins culinários.

PRODUTOR

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas Unipessoal, Lda.

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