



**COTTO DI
CILIEGIE**
SEASONING CHERRIES



CULTIVAR Ferrovia, Bigarreau, Giorgia, Lapins
INGREDIENTI 100% ciliegie italiane. Senza aggiunta di conservanti, addensanti o coloranti. Senza aggiunta di zucchero.

AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE Provincia di Bari, Puglia, Italia

PERIODO DI RACCOLTA Da Maggio a Giugno

TECNICA DI RACCOLTA Manuale, direttamente dall'albero.

STOCCAGGIO In contenitori in acciaio.

SELEZIONE Selezione manuale del frutto.



Caratteristiche fisico-chimiche

COLORE Viola-Marrone con riflessi rosso rubino.

DENSITÀ Media

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in un luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

SHELF-LIFE 3 anni

TECNICA DI PRODUZIONE Il cotto di ciliegie si ottiene mediante la cottura delle ciliegie fresche a fuoco lento con continuo rimescolamento. La pressatura del frutto è soffice. La lenta cottura permette l'evaporazione dei liquidi vegetali e la concentrazione degli zuccheri.

CONSERVAZIONE il cotto di ciliegie viene filtrato e poi raffreddato naturalmente. Per mantenere intatte le sue naturali caratteristiche organolettiche viene conservato in contenitori di vetro scuro a temperatura controllata e lontano da fonti di calore. Il cotto di ciliegie è un prodotto biologicamente stabile, grazie alla sua elevata concentrazione di zuccheri naturali.

COTTO DI CILIEGIE

SEASONING CHERRIES

NOTE DI DEGUSTAZIONE Al gusto si presenta sin da subito intenso, con sentori di frutta fresca, quali prugna, albicocca ed amarena. Finale dolce con percezione acida pronunciata. All'olfatto offre profumi di prugna secca, miele, cacao amaro, frutta rossa e note di caffè. Nel complesso amabile ed elegante al palato. **UTILIZZO** Ottimo su insalate, verdure crude, salumi, caccagione, carne di maiale, foie grass, salmone, polpo, ricotta, formaggi freschi. Insostituibile yogurt bianco e sul gelato, per creare bevande fresche e dissetanti. Ideale per preparare originali cocktail. Il suo utilizzo in pasticceria è versatile.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g

NUTRITIONAL DECLARATION

AVERAGE VALUES FOR 100 g

Energia / Energy	216,30 Kcal 899,40 KJ
Grassi / Fats	0,60 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	0,10 g
Carboidrati / Carbohydrates	51,20 g
di cui zuccheri / of which sugars /	51,20 g
Fibre / Dietary fiber	7,40 g
Proteine / Protein	4,60 g
Sale / Salt	0,017 g