



PIERINI&BRUGI

## Confetture di Stagione

Le nostre confetture vengono prodotte esclusivamente con frutti e ortaggi di stagione provenienti dall'azienda agricola biologica.

Le tipologie prodotte sono more, fichi, susine, uva sangiovese, ciliegie, pere e pomodori verdi.

Tali confetture ottenute senza l'aggiunta di conservanti, sono ottenute con metodo tradizionale, facendo evaporare l'acqua presente nel frutto/ortaggio in contenitori di acciaio per circa due ore, con l'aggiunta di zucchero e scorza di limone.

Una volta pronta si procede al confezionamento in vasi di vetro e alla successiva sterilizzazione.

**Confezione:** 220 g

