

Confettura extra di limoni

Ingredienti: Limoni, zucchero. gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico. 60 g di frutta utilizzata per 100g di prodotto finito.

Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100g di prodotto):

Energia: 951 kJ / 224 kcal

Grassi totali: 0 g

di cui acidi grassi saturi 0 g

Carboidrati: 55 g

di cui zuccheri 55 g

Proteine: 0 g

Sale: 0,03 g

Informazioni sugli allergeni (all.II Reg. UE 1169/2011)

Il prodotto è privo di:

- crostacei e prodotti a base di crostacei
- uova e prodotti a base di uova
- arachidi e prodotti a base di arachidi
- soia e prodotti a base di soia
- latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- frutta a guscio, vale a dire: vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*),
- noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti
- senape e prodotti a base di senape
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da
- calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- molluschi e prodotti a base di molluschi

Sostanze che provocano allergie o intolleranze utilizzate nello stabilimento:

- cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- lupini e prodotti a base di lupini
- sedano e prodotti a base di sedano
- pesce e prodotti a base di pesce

Nello stabilimento si attuano idonee procedure di sanificazione e di gestione per evitare il rischio di contaminazioni crociate da allergeni.