

Mermeladas Ecológicas
Organic Jams
Biokonfitüren
















Mermeladas Ecológicas / Organic Jams / Biokonfitüren

Nuestra mermelada extra es elaborada por cocción de frutas de cultivo ecológico enteras, troceadas, tamizadas o no, a las que se han incorporado azúcar de caña de cultivo ecológico hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. Son menos dulces que la mermelada convencional porque creemos que debe predominar el sabor de la fruta. Sólo utilizamos fruta natural, nunca pulpa de frutas. En el proceso de elaboración cocemos a fuego lento y no se superan nunca los 90°. Al añadir el azúcar permanecen en el fuego solo el tiempo necesario para que se espesen con la pectina propia de la fruta. **Ingredientes: Fruta y azúcar de caña de cultivo ecológico. 80 g de fruta por cada 100g de producto. 40° brix**

*Our extra jam is made by cooking organic grown fruits in whole, cut, sieved or not, with organic grown sugar cane until it becomes partially liquid or thick. Not as sweet as a conventional jam, as we believe the genuine flavour of the fruit should prevail. Our organic jams are always prepared with natural fruit, we never use pulp. Cooked at moderate heat, never exceed 90°. When sugar is added, it remains on heat just the time required to thicken with fruit's own natural pectin. **Ingredients: Organic fruit and cane sugar. 80 g of fruit per each 100g of product. 40° brix***

Unsere Konfitüre Extra wird durch Kochen ganzer, gestückelter und eventuell gesiebter Früchten aus Bioanbau hergestellt. Zu den Früchten wird Rohrzucker aus Bioanbau beigemischt, bis ein halb- oder dickflüssiges Produkt entsteht. Diese Konfitüren sind weniger süß als herkömmliche Konfitüren oder Marmeladen, weil wir der Meinung sind, dass der Fruchtgeschmack überwiegen soll. Wir verwenden nur naturreines Obst, nie Fruchtmark. Das Kochen bei dem Herstellungsprozess ist langsam und 90° werden nie überschritten. Nach dem Hinzufügen von Zucker werden die Konfitüren nur so lange gekocht, bis sie durch das absteigene Pektin dick werden. **Zutaten: Biofrüchte und Rohrzucker aus biologischem Anbau. 80 gr. Früchte je 100 gr. Konfitüre. 40° brix**



Variedades Varieties Sorten	Código Code Code	Peso Weight Gewicht	Unidades x caja Units x carton Stück x Packungen	Codigo EAN EAN Code EAN Code	Cajas x palet Carton x pallet Packungen x pallet
 Frambuesa Raspberry Himbeerkonfitüre	6130	240 g	6	8428999161304	210
 Frambuesa-Zarzamora Raspberry-Blackberry Himbeer-und Brombeerkonfitüre	6135	240 g	6	8428999161359	210
 Arándanos Blueberry Blaubeerkonfitüre	6133	240g	6	8428999161335	210
 Saúco Elderberry Holunderkonfitüre	6134	240 g	6	8428999161342	210
 Kiwi Kiwi Kiwikonfitüre	6132	240 g	6	8428999161328	210
 Manzana Apple Apfelkonfitüre	6131	240 g	6	8428999161311	210
 Fresa Strawberry Erdbeerekonfitüre	6188	240g	6	8428999161885	210
 Naranja Orange Orangekonfitüre	6187	240g	6	8428999161878	210
 Melocotón Peach Pfirschnfitüre	6189	240g	6	8428999161892	210
 Ciruela Claudia Plum Ringlottekonfitüre	6186	240g	6	8428999161861	210
 Crema de Castañas Chestnut cream Kastaniencreme	6136	240 g	6	8428999161366	210

