CONFETTURA DI ZUCCA
Prodotto e confezionato in ITALIA da
Produced and packged in ITALY by:
DIANA 2.0 - Via Gallinelle, 10 - 81039 - Villa Literno (CE)
Prodotto nello stabilimento sito in:
C.da S. Stefano, 2 - 81050 Pastorano (CE)
Azienda Agricola Bartolo Aiezza

INGREDIENTI/INGREDIENTS: zucca, succo di limone, zucchero/
pumpkin, lemon juice, sugar
ORIGINE DELLA ZUCCA: ITALIA
Diana 2.0 - Via Gallinelle, 10 - 81039 Villa Literno (CE)
ORIGIN OF THE PUMPKIN: ITALY
Diana 2.0 - Via Gallinelle, 10 - 81039 Villa Literno (CE)

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore.
Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 3 giorni.
Storage at room temperature, in dry and ventilated areas. Once opened, Keep refrigerated and consume within 3 days.
info@dianaduepuntozero.it ordini@dianaduepuntozero.it
www.dianaduepuntozero.it T 08118086785

DIANA 2.0
IL GUSTO DELLA NUOVA TRADIZIONE

CONFETTURA DI ZUCCA

Una dolce emozione racchiusa nei sapori della terra.
Zucche lavorate in aridocoltura e raccolte rigorosamente a mano.
Filiera completa, sostenibile e controllata.
Scopri le ricette sul nostro sito: www.dianaduepuntozero.it

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION
Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto sgocciolato/Typical values for 100 g of drained product **Energia**/Energy **686Kj/165Kcal** - **Grassi**/Fat **0,1g** di cui **Acidi Grassi Saturi**/Satures **0,1g** - **Carboidrati**/Carbohydrate **43,5g** di cui **Zuccheri**/Sugars **43,5g** - **Proteine**/Proteins **0,8g** - **Sale**/Salt **0,1g**

212 ml

Da consumarsi preferibilmente entro il / Best before:
Lotto / Lot:
Riutilizza finchè puoi e poi smaltiscila correttamente
VASO: GL 70 - Vetro
CAPSULA: C/FE 91 - Metallo
Verifica le disposizioni del tuo Comune
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto
Peso netto: 210g

8 057442 470368