

Confetture Extra

Le Confetture di Frutta Alpenzu sono preparate utilizzando antiche ricette e sono cotte molto lentamente a bagno maria con una pentola a cielo aperto. La frutta, di primissima qualità, viene selezionata accuratamente al fine di offrire un prodotto fresco, dal gusto caratteristico e naturale, con l'utilizzo di una minima quantità di zucchero. Consigliamo le nostre confetture con del burro di montagna di pura panna e delle fettine di pane integrale.



SOLO FRUTTA E POCO ZUCCHERO


Gusti Classici

Pesca	40/350/600 gr
Albicocca	40/350/600 gr
Mela Renetta	340 gr
Prugna	350 gr
Fragole	40/350/600 gr
Mela uvetta e pinoli	330 gr
Pere e cioccolato	40/350/600 gr
Amarene	350 gr
Ciliegie	40/350/600 gr

Gusti del Bosco

Castagna	40/350 gr
Frutti di bosco	40/350/600 gr
Lamponi	40/350/600 gr
Ribes rosso	350 gr
Ribes nero	350 gr
More	350 gr
Lamponi e ribes	350 gr
Grattacul (Rosa canina)	350 gr
Mirtillo nero	40/350/600 gr
Mirtillo rosso	350 gr
Fragoline di bosco	350 gr

Confezioni da 600 gr.  6 pz. per cartone

Confezioni da 350 gr.  12 pz. per cartone

Confezioni monodose da 40 gr.  24 pz. per cartone

ALPENZU s.n.c. di Brunero L. e Thedy L.

Via Circonvallazione, 145 • 11029 Verrès (Aosta) Italy

Tel. (+39)0125.921093 • Fax (+39)0125.921207

e-mail: info@alpenzu.com • website: <http://www.alpenzu.com>