



Molienda Verde
Serranía de Ronda
www.molienda.com

FICHA TÉCNICA PRODUCTOS

PRODUCTO	MERMELADA DE NARANJA	
MARCA COMERCIAL	LA MOLIENDA VERDE	
INGREDIENTES	Naranjas, azúcar y goma guar Sin agua, conservantes ni colorantes artificiales	
PROCESO ELABORACIÓN	Elaborada artesanalmente con fruta fresca de temporada cocida en azúcar. De textura y sabor auténticos. Sin añadir agua, colorantes o conservantes artificiales. Por su alto contenido en fruta (más de un 70%) tras su envasado es sometida a un proceso de pasteurización para garantizar la conservación de todas sus propiedades.	
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Tarros de vidrio de 2250 gr. En cajas de 3 udes. Tarros de vidrio de 1000 GR. En cajas de 6 udes. Tarro de vidrio de 275gr. En cajas de 12udes.	
CONSERVACION	Se puede conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. (Lejos de la acción directa de los rayos de sol.) Una vez abierto conservar en frigorífico.	
LOTE Y CONSUMO PREFERENTE	AA/XXX = lote MM/AAAA = fecha de consumo preferente	
DATOS NUTRICIONALES	MERMELADAS POR 100 GR DE PRODUCTO	
	VALOR ENERGÉTICO	758/178 KJ/Kcal
	GRASAS	0 g
	• Ácidos grasos saturados	0 g
	HIDRATOS DE CARBONO	44 g
	• Azúcares	42 g
PROTEINAS	0,6 g	
SAL	0,02 g	
OMG Y ALÉRGENOS	No contiene alérgenos (según el Anexo II del REGLAMENTO (UE) 1169/2011), libre de Organismos Modificados Genéticamente.	

- **Goma Guar:** *Espesante natural y gelificante. Se obtiene por prensado de los granos de Guar, una legumbre asiática.*