



BELPASSO[®]
EST.
AGRISICILIA
1990
FACTORY

LE MARMELLATE DI AGRUMI SONO AGRISICILIA





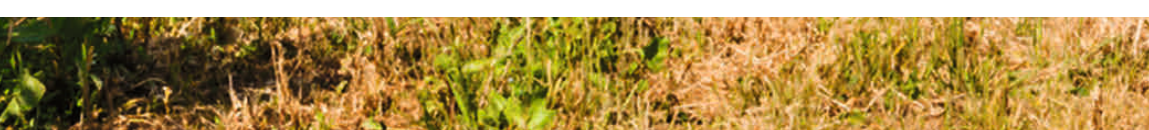
LA MISSION

Gli agrumi siciliani sono unici al mondo. Possiedono un quid in più dato da un insieme di fattori: il sole, il mare, l'aria salmastra e l'importante influenza dell'Etna sui frutti degli immensi giardini della Piana di Catania.

La magnificenza dei giardini della Piana di Catania, gli scenari mozzafiato creati dall'Etna, il profumo inebriante della zagara. Sono questi i dettagli che rendono la Sicilia una terra unica e ricca di risorse. Proprio l'amore per questa terra meravigliosa ha spinto la famiglia di **Agriscilia** a scommettere sulla Sicilia. Trasformare gli agrumi siciliani in marmellate con un processo di lavorazione manuale e offrirli ai nostri consumatori per noi di **Agriscilia**, non è solo un lavoro: è una sfida meravigliosa e un atto d'amore per la nostra terra!

Sicilian citrus fruits are unique in the world. They possess an extra quid given by a combination of factors: the sun, the sea, the salty air and the important influence of Etna on the fruits of the immense gardens of the Catania Plain.

*The magnificence of the gardens of the Plain of Catania, the breathtaking scenery created by Mount Etna, and the intoxicating scent of orange blossom. These are the details that make Sicily a unique and resourceful land. It is precisely the love for this wonderful land that drove the **Agriscilia** family to bet on Sicily. Transforming Sicilian citrus fruits into jams with a manual process and offer them to our consumers for us at **Agriscilia**, is not just a job: it is a wonderful challenge and an act of love for our land!*





LA PRODUZIONE

Agriscilia ama il territorio e i suoi frutti più genuini.

È per questo che per la produzione delle marmellate **Agriscilia** seleziona e utilizza solo i migliori agrumi siciliani, conferiti direttamente nelle aziende agricole della nostra filiera, consegnati freschi appena raccolti presso il nostro centro di lavorazione per poi essere mondati a mano.

La preparazione delle marmellate avviene esclusivamente tramite cottura in bolle di concentrazione sottovuoto con aggiunta di zucchero. Il prodotto viene successivamente invasato, pastorizzato e lasciato raffreddare a temperatura ambiente in modo da conservare al massimo odori, sapori e fragranza degli agrumi.

Agriscilia loves the land and its most genuine fruits.

This is why Agriscilia selects and uses only the best Sicilian citrus fruits for the production of its jams, delivered directly to the farms in our supply chain, delivered freshly picked at our processing center and then peeled by hand.

Jams are prepared exclusively by cooking in vacuum concentration bubbles with added sugar. The product is then potted, pasteurized and left to cool at room temperature so as to preserve the citrus fruit's smell, taste and fragrance to the maximum.





Marmellata di "Arancia Rossa di Sicilia I.G.P." Marmalade of "Sicilian Red Orange I.G.P."

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, "Arancia Rossa di Sicilia I.G.P."
con scorze, gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, "Sicilian Red Orange I.G.P."
with zest, gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1069 kJ / 252 kcal
Grassi / Fats: 0,3g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 59g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g



CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar

Marmellata di "Arancia di Ribera D.O.P."

Marmalade of "Ribera orange D.O.P."



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, "Arancia di Ribera D.O.P."
con scorze, gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, "Arancia di Ribera D.O.P."
with peels, gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1038 kJ / 244 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 60g
Proteine / Protein: 0,3g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar




BEPASSO
EST. 1950
AGRISCILIA
FACTORY



Marmellata di "Limone di Siracusa I.G.P."

Marmalade of "Syracuse Lemon I.G.P."



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, "Limone di Siracusa I.G.P."
con scorze, gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, "Syracusa Lemon I.G.P." with peels,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1033 kJ / 243 kcal
Grassi / Fats: 0,2g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 0,3g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar





Marmellata di Mandarino Tardivo di Ciaculli

Late Ciaculli Mandarin Marmalade

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, mandarino Tardivo di Ciaculli con scorze,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, late Ciaculli tangerine,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1075 kJ / 253 kcal
Grassi / Fats: 0,2g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 57g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 104136


B. P. AGRISICILIA
EST. 1950
FACTORY



Marmellata di Arance Amare di Sicilia

Sicilian Bitter Orange Marmalade



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, arance amare con scorze, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, bitter oranges with peels,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1065 kJ / 251 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 56g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar

Marmellata di Arance, Limoni e Mandarinini di Sicilia

Marmalade of Oranges, Lemons and Tangerines of Sicily



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, arance (25%), limoni (10%)
e mandarini (10%) con scorze, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, oranges (25%), lemons (10%)
and tangerines (10%) with peels,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1032 kJ / 243 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 0,3g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar




BEPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Marmellata di Cedri di Sicilia *Sicilian Cedar Marmalade*



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, cedri con scorze,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, cedars with peels,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1117 kJ / 263 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 64,5g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 63,9g
Proteine / Protein: 1,05g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Marmellata di Clementine di Sicilia

Sicilian Clementine Marmalade

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g

Zucchero, clementine con scorze, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

Fruit used: 45g per 100g

Sugar, clementines with peels,

gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1065 kJ / 251 kcal

Grassi / Fats: 0,1g

di cui Acidi Grassi Saturi -

of which Saturated Fatty Acids: 0g

Carboidrati / Carbohydrates: 60g

di cui Zuccheri / of which Sugars: 56g

Proteine / Protein: 0,6g

Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g

Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 105850


BEPASSO
EST. 1950
AGRISICILIA
FACTORY



Marmellata di Bergamotto

Bergamot Marmalade

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, bergamotto con scorze, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, bergamot with peels,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1032 kJ / 243 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 0,3g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Marmellata di Pompelmo rosa di Sicilia

Sicilian Pink Grapefruit Marmalade

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, pompelmo rosa con scorze,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, pink grapefruit with peels,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1007 kJ / 238 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 59g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 59g
Proteine / Protein: 0g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 116344


BELPASSO
EST.
AGRICISICILIA
1950
FACTORY



Marmellata di Arance di Sicilia

Sicilian Orange Marmalade

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
 Zucchero, arance con scorze, gelificante:
 pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
 Sugar, oranges with peels, gelling agent:
 fruit pectin, acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1065 kJ / 251 kcal
 Grassi / Fats: 0,1g
 di cui Acidi Grassi Saturi -
 of which Saturated Fatty Acids: 0g
 Carboidrati / Carbohydrates: 60g
 di cui Zuccheri / of which Sugars: 56g
 Proteine / Protein: 0,6g
 Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
 Vaso in vetro / Glass jar



Marmellata di Mandarini di Sicilia

Sicilian Mandarin Marmalade

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, mandarini con scorze, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, tangerines with peels,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1075 kJ / 253 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 57g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 100749


B. P. AGRISICILIA
EST. 1950
FACTORY



Marmellata di Limoni di Sicilia

Sicilian Lemon Marmalade

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, limoni con scorze,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, lemon with peels,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1041 kJ / 245 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra di Arance con Fragole

Extra Orange Jam with Strawberries

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, arance con scorze (25%),
fragole (20%), gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, oranges with peels (25%),
strawberries (20%), gelling agent:
fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1053 kJ / 248 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 59g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 100466

AGRICICILIA
EST. 1950
FACTORY



Confettura extra di Limoni con Fragole

Extra Lemon Jam with Strawberries

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, limoni con scorze (25%),
fragole (20%), gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, lemon with peels (25%),
strawberries (20%), gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1016 kJ / 239 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 59g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Marmellata di Mandarini con Curcuma

Tangerine Marmalade with Turmeric

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, mandarini con scorze,
curcuma (1,2%), gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, tangerine with peels, turmeric (1,2%),
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1075 kJ / 253 kcal
Grassi / Fats: 0,2g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 57g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar




BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Marmellata di Arance con Cannella

Oranges Marmalade with Cinnamon



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, arance con scorze,
cannella (1,3%), gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, oranges with peels,
cinnamon (1.3%), gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1055 kJ / 248 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 56g
Proteine / Protein: 0,4g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Marmellata di Arance con Zenzero

Oranges Marmalade with Ginger

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, arance con scorze, zenzero (1,3%),
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
Sugar, oranges with peels, ginger (1.3%),
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1036 kJ / 244 kcal
Grassi / Fats: 0,2g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 0,3g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 105959


BEPASSO
EST.
AGRICILIA
1950
FACTORY



Marmellata di Limoni con Zenzero

Lemon Marmalade with Ginger

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
Zucchero, limoni con scorze, zenzero (1,3%),
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

Fruit used: 45g per 100g

*Sugar, lemons with peels, ginger (1,3%)
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1062 kJ / 250 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 59g
Proteine / Protein: 0,3g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura extra con "Pescabivona I.G.P."

Extra jam with "Pescabivona I.G.P."

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
"Pescabivona I.G.P.", zucchero,
gelificante: pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
"Pescabivona I.G.P.", sugar,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 946 kJ / 223 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 54g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 53g
Proteine / Protein: 0,3g
Sale / Salt: 0g



CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar




BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Confettura extra con "Pesca di Leonforte I.G.P." Extra jam with "Pesca di Leonforte I.G.P."



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
"Pesca di Leonforte I.G.P.", zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
"Leonforte I.G.P. peach", sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 946 kJ / 223 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 54g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 53g
Proteine / Protein: 1g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra con "Ficodindia dell'Etna D.O.P."

Extra jam with "Ficodindia of Etna D.O.P."

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 60g per 100g
"Ficodindia dell'Etna D.O.P., zucchero, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 60g per 100g
"Etna D.O.P. prickly pears", sugar,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1061 kJ / 250 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 60g
Proteine / Protein: 0,7g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar




BEPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Confettura extra di Albicocche di Sicilia

Extra Apricot jam from Sicily

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
albicocche, zucchero, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
apricots, sugar, gelling agent:
fruit pectin, acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 907 kJ / 214 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 52g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 52g
Proteine / Protein: 0g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra di Sbergie di Sicilia

Extra Sicilian Sbergie Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
sbergie, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
sbergies, sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 959 kJ / 226 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 54g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 54g
Proteine / Protein: 1g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 102651


BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Confettura extra di Nespole di Sicilia

Extra Medlars jam from Sicily



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 70g per 100g
nespole, zucchero, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 70g per 100g
medlars, sugar, gelling agent:
fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 957 kJ / 225 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 56g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 56g
Proteine / Protein: 0g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra di Mango di Sicilia

Extra Sicilian Mango Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 60g per 100g
mango, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 60g per 100g
mango, sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 954 kJ / 225 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0,1g
Carboidrati / Carbohydrates: 55g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 55g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 106635


BEPASSO
EST.
AGRISCILIA
1950
FACTORY



Confettura Extra di Mango di Sicilia con "Pescabivona I.G.P." *Extra Sicilian Mango Jam with "Pescabivona I.G.P."*

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
frutta (mango di Sicilia 34%,
"Pescabivona I.G.P." 34%, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
fruit (Sicilian mango 34%, "Pescabivona
I.G.P." 34%), sugar, gelling agent:
fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 947 kJ / 223 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 54g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 53g
Proteine / Protein: 0,9g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar





Confettura Extra di Ciliegie di Sicilia

Extra Sicilian Cherries Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
ciliegie, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
cherries, sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 924 kJ / 217 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 53g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 52g
Proteine / Protein: 0,9g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 102675


BELPASSO
EST. 1950
AGRISICILIA
FACTORY



Confettura extra di Fragole di Sicilia *Extra Strawberries jam from Sicily*

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
fragole, zucchero, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
strawberries, sugar,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 932 kJ / 219 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 54g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 53g
Proteine / Protein: 0,7g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra di Fichi Bianchi

Extra White Figs Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
fichi, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
white figs, sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1110 kJ / 262 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 59g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 100732


BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Confettura Extra di Pera Coscia dell'Etna *Etna Pera Coscia Extra Jam*

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
pera coscia dell'Etna, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
Etna thigh pear, sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 919 kJ / 217 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 53g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 53g
Proteine / Protein: 0g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra con Pere

Extra Pear Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 70g per 100g
pere, zucchero, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 70g per 100g
pears, sugar,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1055 kJ / 249 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 55g
Proteine / Protein: 0g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar




BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Confettura Extra di Pere e Zenzero

Extra Pear and Ginger Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 70g per 100g
pere, zucchero, zenzero (1,3%),
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 70g per 100g
pear, sugar, ginger (1,3%),
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1040 kJ / 245 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 57g
Proteine / Protein: 0,6g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra di More di Sicilia

Extra Blackberries jam from Sicily

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
more, zucchero, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
blackberries, sugar,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 925 kJ / 218 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 52g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 51g
Proteine / Protein: 0,9g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 102682


BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Confettura Extra di Fragole e More di Sicilia *Extra Strawberry and Sicilian Blackberries Jam*



INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 90g per 100g
fragole (33%), more (33%), zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 90g per 100g
strawberries (33%), blackberries (33%), sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 922 kJ / 218 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 52g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 51g
Proteine / Protein: 0,9g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra di Gelsi neri *Black Mulberries Extra Jam*

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 45g per 100g
zucchero, gelsi, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 45g per 100g
sugar, mulberries,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1047 kJ / 247 kcal
Grassi / Fats: 0,1g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 60g
Proteine / Protein: 0,2g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar




BELPASSO
EST. 1950
AGRISICILIA
FACTORY



Confettura Extra di Prugne Extra Plum Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 80g per 100g
prugne, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 80g per 100g
plum, sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES (per 100g of product)

Energia / Energy: 1017 kJ / 243 kcal
Grassi / Fats: 0g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0g
Carboidrati / Carbohydrates: 60g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 54g
Proteine / Protein: 0,5g
Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g
Vaso in vetro / Glass jar



Confettura Extra di Amarene

Extra Sour Cherries Jam

INGREDIENTI

Frutta utilizzata: 80g per 100g
amarene, zucchero, gelificante:
pectina di frutta, acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 80g per 100g
sour cherries, sugar,
gelling agent: fruit pectin, acidifier: citric acid.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1022 kJ / 244 kcal

Grassi / Fats: 0,1g

di cui Acidi Grassi Saturi -

of which Saturated Fatty Acids: 0g

Carboidrati / Carbohydrates: 60g

di cui Zuccheri / of which Sugars: 54g

Proteine / Protein: 0,8g

Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g

Vaso in vetro / Glass jar



8 017139 101555


BEPASSO
EST.
AGRISICILIA
1950
FACTORY



Composta di Melagrana di Sicilia *Sicily Pomegranate Compote*

INGREDIENTI

melagrana, zucchero,
gelificante: pectina di frutta,
acidificante: acido citrico.

*pomegranate, sugar,
gelling agent: fruit pectin,
acidifier: citric acid.*



VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g of product)

Energia / Energy: 1026 kJ / 243 kcal

Grassi / Fats: 0g

di cui Acidi Grassi Saturi -

of which Saturated Fatty Acids: 0g

Carboidrati / Carbohydrates: 59g

di cui Zuccheri / of which Sugars: 59g

Proteine / Protein: 0,8g

Sale / Salt: 0g

CONFEZIONE

PACKING

360 g / 240 g - 6 x 360g / 6 x 240g

Vaso in vetro / Glass jar



I NOSTRI PRODOTTI

BIO

Le nostre marmellate e confetture possono essere realizzate utilizzando materie prime certificate **BIO**.

Due marchi a tutela del consumatore: I.G.P. e D.O.P.

Il **Marchio I.G.P.** identifica e tutela i prodotti originari di una determinata area geografica, che nel tempo si è distinta per qualità e reputazione. Nel disciplinare vengono quindi indicati i processi produttivi caratterizzanti e tipici di quel luogo, ai quali i produttori devono attenersi per ottenere la certificazione.

Per conseguire l'**I.G.P.** è sufficiente che una specifica fase della produzione venga effettuata nell'ambito dell'area geografica indicata dall'Ente.

Il **Marchio D.O.P.**, che significa "Denominazione di Origine Protetta", viene invece attribuito ai prodotti che si distinguono per una serie di caratteristiche che dipendono esclusivamente dal territorio che li esprime. A differenza dell'**I.G.P.**, in questo caso tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione della materia prima devono svolgersi all'interno dell'area dichiarata, senza eccezioni.

Per l'attribuzione del marchio, vengono presi in considerazione sia fattori naturali strettamente legati all'ambiente geografico, come la presenza di un particolare microclima, sia fattori di carattere umano, come l'uso di tecniche artigianali specifiche di quel territorio, che si tramandano immutate di generazione in generazione. È ovvio che tutte queste peculiarità, considerate nel loro insieme, rendono quel prodotto unico, inimitabile e meritevole di protezione.

A maggiore tutela dei consumatori, entrambe le denominazioni non possono essere utilizzate per prodotti che imitano quelli originali, nemmeno se usano espressioni fuorvianti come "alla maniera di" e simili.

OUR PRODUCTS

BIO

Our jams and marmalades can be made using **BIO-certified** raw materials.

Two trademarks to protect the consumer: I.G.P. and D.O.P.

The **I.G.P. trademark** identifies and protects products originating in a specific geographical area, which over time has distinguished itself for quality and reputation. The specifications then indicate the production processes that characterize and are typical of that place, which producers must adhere to in order to obtain certification.

To attain **P.G.I.** status, it is sufficient for a specific stage of production to be carried out within the geographic area indicated by the body.

In contrast, the **P.D.O. Mark**, which means "Protected Designation of Origin," is awarded to products that are distinguished by a set of characteristics that depend exclusively on the area that expresses them. Unlike **P.G.I.**, in this case all stages of production, processing and elaboration of the raw material must take place within the declared area, without exception.

For the attribution of the mark, both natural factors closely linked to the geographical environment, such as the presence of a particular microclimate, and human factors, such as the use of artisanal techniques specific to that area, which have been handed down unchanged from generation to generation, are taken into consideration. It is obvious that all these peculiarities, taken together, make that product unique, inimitable and deserving of protection.

For the greater protection of consumers, both designations cannot be used for products that imitate the original ones, even if they use misleading expressions such as "in the manner of" and the like.



BELPASSO[®]
EST.

AGRISICILIA

1990
FACTORY

Creme spalmabili
Cream spreads



Crema al Pistacchio
Pistachio Cream

INGREDIENTI

Ingredienti: pistacchi 45%, zucchero, latte scremato in polvere, olio extravergine di oliva, grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao), emulsionante: lecitina di girasole, aromi (vanillina, pistacchio).

Ingredients: pistachios 45%, sugar, skim milk powder, extra virgin olive oil, non-hydrogenated vegetable fat (sunflower seed oil, cocoa butter), emulsifier: sunflower lecithin, flavorings (vanillin, pistachio).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2485 kJ / 597 kcal
Grassi / Fats: 40,8g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 13g
Carboidrati / Carbohydrates: 49g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 44,6g
Proteine / Protein: 8g
Sale / Salt: 0,1g



8 017139 101531

Cod.
AGR042



Crema spalmabile alle Nocciole di Sicilia
Hazelnut spreadable cream from Sicily

INGREDIENTI

Ingredienti: nocciole 45%, zucchero, latte in polvere, olio extra vergine di oliva, grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao), emulsionante: lecitina di soia.

Ingredients: hazelnuts 45%, sugar, milk powder, extra virgin olive oil, non-hydrogenated vegetable fat (sunflower seed oil, cocoa butter), emulsifier: soy lecithin.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2440 kJ / 583 kcal
Grassi / Fats: 40,2g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 6,0g
Carboidrati / Carbohydrates: 50,9g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 49,5g
Proteine / Protein: 4,3g
Sale / Salt: 0,1g



8 017139 107335

Cod.
AGR130



Crema spalmabile alle Mandorle
Almond Spreadable Cream

INGREDIENTI

mandorla 45%, zucchero, latte in polvere,
olio extravergine di oliva, grassi vegetali non idrogenati
(olio di semi di girasole, burro di cacao),
emulsionante: lecitina di soia.

*almond 45%, sugar, powdered milk,
extra virgin olive oil, non-hydrogenated vegetable fat
(sunflower seed oil, cocoa butter),
emulsifier: soy lecithin.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2376 kJ / 570 kcal

Grassi / Fats: 37,27g

di cui Acidi Grassi Saturi -

of which Saturated Fatty Acids: 5,86g

Carboidrati / Carbohydrates: 46,67g

di cui Zuccheri / of which Sugars: 44,31g

Proteine / Protein: 11,97g

Sale / Salt: 0,1g



8 017139 102965

Cod.
AGR0116



Crema spalmabile al Cioccolato e Nocciole
Chocolate Hazelnut Cream Spread

INGREDIENTI

zucchero, cacao magro in polvere 25%,
nocciole 15%, latte in polvere,
grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole,
burro di cacao), olio extravergine di oliva,
emulsionante: lecitina di soia,
aromi naturali di vaniglia.

*sugar, low-fat cocoa powder 25%,
hazelnuts 15%, milk powder,
non-hydrogenated vegetable fats (sunflower seed oil,
cocoa butter), extra virgin olive oil,
emulsifier: soy lecithin,
natural vanilla flavorings.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2264 kJ / 641 kcal

Grassi / Fats: 29,7g

di cui Acidi Grassi Saturi -

of which Saturated Fatty Acids: 5,4g

Carboidrati / Carbohydrates: 62g

di cui Zuccheri / of which Sugars: 54,8g

Proteine / Protein: 5,4g

Sale / Salt: 0,1g



8 017139 102989

Cod.
AGR125



Crema spalmabile al Cioccolato con "Cioccolato di Modica I.G.P."

*Chocolate spreadable cream
with "Cioccolato di Modica I.G.P."*

INGREDIENTI

Zucchero, cacao magro in polvere, NOCCIOLE,
"Cioccolato di Modica I.G.P." 10% (massa di cacao 60%,
zucchero di canna) latte in polvere, grassi vegetali non
idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao),
olio extravergine di oliva, emulsionante: lecitina di SOIA,
aromi naturali di vaniglia.

*Sugar, low-fat cocoa powder, HAZELNUTS,
"Cioccolato di Modica I.G.P." 10% (cocoa mass 60%,
cane sugar) milk powder, non-hydrogenated vegetable fats
hydrogenated (sunflower seed oil, cocoa butter),
extra virgin olive oil, emulsifier: SOY lecithin,
natural vanilla flavorings*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2319 kJ / 556 kcal

Grassi / Fats: 34,74g

di cui Acidi Grassi Saturi -

of which Saturated Fatty Acids: 7,45g

Carboidrati / Carbohydrates: 57,09g

di cui Zuccheri / of which Sugars: 53,2g

Proteine / Protein: 3,73g

Sale / Salt: 0,12g



Cod.
AGR153



Crema al Caffè Coffee Cream

INGREDIENTI

zucchero, olio di girasole e grassi (palma, palmisti),
caffè (5%), latte scremato in polvere, siero di latte
in polvere, emulsionante: lecitina di girasole (E322).

*Ingredients: sugar, sunflower oil and fat
(palm, palm kernel), coffee (5%),
skim milk powder, whey powder,
emulsifier: sunflower lecithin (E322).*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES

(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2526 kJ / 603 kcal

Grassi / Fats: 43,2g

di cui Acidi Grassi Saturi -

of which Saturated Fatty Acids: 15,6g

Carboidrati / Carbohydrates: 49g

di cui Zuccheri / of which Sugars: 49g

Proteine / Protein: 4,6g

Sale / Salt: 0,18g



Cod.
AGR196



Crema alla Arancia
Orange Cream

INGREDIENTI

zucchero, latte in polvere, olio extravergine di oliva,
grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole,
burro di cacao), olio essenziale di arancia 4%,
emulsionante: lecitina di soia, aromi.

*sugar, milk powder, extra virgin olive oil,
non-hydrogenated vegetable fats (sunflower seed oil,
cocoa butter), orange essential oil 4%,
emulsifier: soy lecithin, flavorings.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2361 kJ / 566 kcal
Grassi / Fats: 35g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 15g
Carboidrati / Carbohydrates: 58g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 4,7g
Sale / Salt: 0,34g



8 017139 107915

Cod.
AGR108



Crema al Limone
Lemon Cream

INGREDIENTI

zucchero, latte in polvere, olio extravergine di oliva,
grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole,
burro di cacao), olio essenziale di limone 4%,
emulsionante: lecitina di soia, aromi.

*sugar, latte powder, extra virgin olive oil,
non-hydrogenated vegetable fats (sunflower seed oil,
cocoa butter), lemon essential oil 4%,
emulsifier: soy lecithin, flavorings.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2361 kJ / 566 kcal
Grassi / Fats: 35g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 15g
Carboidrati / Carbohydrates: 58g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 4,7g
Sale / Salt: 0,34g



8 017139 107946

Cod.
AGR111



Crema di Castagne
Chestnut Cream

INGREDIENTI

Fruita utilizzata 60g per 100g
Zuccheri totali: 40g per 100g
Ingredienti: purea di castagne, zucchero.

*Fruit used 60g per 100g
Total sugars: 40g per 100g
Ingredients: chestnut puree, sugar.*

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 1358 kJ / 320 kcal
Grassi / Fats: 0,86g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 0,38g
Carboidrati / Carbohydrates: 75g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 54g
Fibre / Fiber: 3,7g
Proteine / Protein: 1,14g
Sale / Salt: 0,02g



Crema al Mandarino
Tangerine Cream

INGREDIENTI

zucchero, latte in polvere, olioextravergine di oliva, grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao), olio essenziale di mandarino 4%, emulsionante: lecitina di soia, aromi.
sugar, milk powder, extra virgin oil olive, non-hydrogenated vegetable fats (sunflower seed oil, cocoa butter), essential oil of mandarin 4%, emulsifier: soy lecitin, flavorings.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES
(per 100g di prodotto)

Energia / Energy: 2361 kJ / 566 kcal
Grassi / Fats: 35g
di cui Acidi Grassi Saturi -
of which Saturated Fatty Acids: 15g
Carboidrati / Carbohydrates: 58g
di cui Zuccheri / of which Sugars: 58g
Proteine / Protein: 4,7g
Sale / Salt: 0,34g



Cod.
AGR110

INFO SU SPEDIZIONI PRODOTTI

INFO ON PRODUCT SHIPMENTS

Marmellate e Confetture vasi da 360g /
Marmelades and Jams 360g jars
Dimensione prodotti / Product dimensions

Dimensioni (h) cm / dimension	11 cm
Dimensioni (base/diametro) cm / dimension	6,5 cm

Marmellate e Confetture vasi da 240g /
Marmelades and Jams 240g jars
Dimensione prodotti / Product dimensions

Dimensioni (h) cm / dimension	11 cm
Dimensioni (base/diametro) cm / dimension	6 cm

Cartone / Carton - Box

Vasi per cartone / Jar for box:	6
Dimensione (h) cm / Dimension:	12,5 cm
Dimensione (base) cm / Dimension:	21,5x15,5 cm
Peso lordo Kg / Gross Weight:	3,350 kg

Cartone / Carton - Box

Vasi per cartone / Jar for box:	6
Dimensione (h) cm / Dimension:	12,2 cm
Dimensione (base) cm / Dimension:	19,2x12,5 cm
Peso lordo Kg / Gross Weight:	2,380 kg

Pallettizzazione / Palletization

Europallet (80x120)

N. cartoni per strato / N. boxes for Layers:	26
N. strati / N. Layers:	8
N. cartoni per pallet / Boxes for Pallet :	208
N. Vasi per pallet / N. Jar for Pallet:	1248
Note	H. Pallet 115 cm, Peso Pallet 750 kg circa / H. Pallet 115 cm, Pallet Weight 750 kg approx.

Pallettizzazione / Palletization

Europallet (80x120)

N. cartoni per strato / N. boxes for Layers:	38
N. strati / N. Layers:	8
N. cartoni per pallet / Boxes for Pallet :	304
N. Vasi per pallet / N. Jar for Pallet:	1824
Note	H. Pallet 120 cm, Peso Pallet 760 kg circa / H. Pallet 120 cm, Pallet Weight 760 kg approx.

Pallet (100x120)

N. cartoni per strato / N. boxes for Layers:	34
N. strati / N. Layers:	8
N. cartoni per pallet / Boxes for Pallet :	272
N. Vasi per pallet / N. Jar for Pallet:	1632
Note	H. Pallet 115 cm, Peso Pallet 940 kg circa / H. Pallet 115 cm, Pallet Weight 940 kg approx.

Pallet (100x120)

N. cartoni per strato / N. boxes for Layers:	49
N. strati / N. Layers:	8
N. cartoni per pallet / Boxes for Pallet :	392
N. Vasi per pallet / N. Jar for Pallet:	2352
Note	H. Pallet 120 cm, Peso Pallet 970 kg circa / H. Pallet 120 cm, Pallet Weight 970 kg approx.

Creme spalmabili da 200g / Creamy spreads 200g
Dimensione prodotti / Product dimensions

Dimensioni (h) cm / dimension	8,3 cm
Dimensioni (base/diametro) cm / dimension	7,32 cm

Cartone / Carton - Box

Vasi per cartone / Jar for box:	6
Dimensione (h) cm / Dimension:	9 cm
Dimensione (base) cm / Dimension:	14 x 22 cm
Peso lordo Kg / Gross Weight:	2,500 kg

Pallettizzazione / Palletization

Europallet (80x120)

N. cartoni per strato / N. boxes for Layers:	26
N. strati / N. Layers:	12
N. cartoni per pallet / Boxes for Pallet :	312
N. Vasi per pallet / N. Jar for Pallet:	1872
Note	H. Pallet 130 cm, Peso Pallet 720 kg circa / H. Pallet 130 cm, Pallet Weight 720 kg approx.

Agrisicilia S.p.A.

C.da vignale, 7 - 95032 Belpasso (CT) - Italy

tel +39 373 5146403 - +39 366 1419617

fax +39 095 8880101

P.IVA (VAT): IT05637860874 - C.F. 05637860874

Numero REA: CT - 417117




BELPASSO[®]
EST.
AGRISICILIA
1990
FACTORY

www.agrisicilia.eu