



BELPASSO<sup>®</sup>  
EST.  
**AGRISICILIA**  
1990  
FACTORY

LE MARMELLATE DI AGRUMI SONO AGRISICILIA






# LA MISSION

**G**li 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.*





BELPASSO<sup>®</sup>  
EST.

# AGRISICILIA

1990  
FACTORY

Marmellate e Confetture convenzionali  
*Conventional Jams and Marmalades*



# 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



  
BELPASSO  
EST.  
**AGRISICILIA**  
1950  
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, "Syracuse 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



  
BELPASSO  
EST.  
**AGRISICILIA**  
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 Mandarini 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



BELPASSO  
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



  
BELPASSO  
EST.  
**AGRISICILIA**  
1950  
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 Marmelade



### 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.  
**AGRICICILIA**  
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

  
BEPASSO  
EST.  
**AGRISCILIA**  
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

# Marmellata di Mandarini di Sicilia

## Sicilian Mandarin Marmalade



### 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



  
BEPASSO  
EST.  
**AGRISCILIA**  
1950  
FACTORY



# Confettura extra di Limoni e 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 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, tangerine 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



  
BELPASSO  
EST.  
AGRICICILIA  
1950  
FACTORY



## 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

# 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: acid citric.*

### 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:  
pectinadi 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



  
BEPASSO  
EST.  
**AGRISCILIA**  
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

  
BELPASSO  
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



  
BELPASSO  
EST.  
**AGRISICILIA**  
1950  
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: 70g per 100g  
fichi, zucchero,  
gelificante: pectina di frutta,  
acidificante: acido citrico.

*Fruit used: 70g 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 Pere Coscia dell'Etna

## Extra 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 di 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



8 017139 101906

  
BELPASSO  
EST.  
**AGRISCILIA**  
1950  
FACTORY





# Confettura extra di Pere con Zenzero

## Extra Pera 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



  
BELPASSO  
EST.  
AGRISICILIA  
1950  
FACTORY



# Confettura extra di Fragole e More di Sicilia

## Extra Strawberries 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.  
**AGRISICILIA**  
1950  
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 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



  
BELPASSO  
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



BELPASSO

®

EST.

AGRISICILIA

1990

FACTORY

Creme spalmabili  
*Cream spreads*





**Crema al Pistacchio**  
*Pistachio Cream*

### INGREDIENTI

Pistacchio (45%), zucchero, latte scremato in polvere, olio di semi di girasole, inulina, emulsionante: lecitina di girasole, sale, coloranti: dorofillina e curcumina.

### INGREDIENTS

*Pistachio (45%), sugar, skimmed milk powder, sunflower seed oil, inulin, emulsifier: sunflower lecithin, salt, coloring agents: chlorophyllin and curcumin.*

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

Energia / Energy: 2392 kJ / 571 kcal  
Grassi / Fats: 26,5g  
di cui Acidi Grassi Saturi -  
of which Saturated Fatty Acids: 3,07g  
Carboidrati / Carbohydrates: 54,6g  
di cui Zuccheri / of which Sugars: 53,8g  
Proteine / Protein: 13,61g  
Sale / Salt: 0,1g



**Crema al Pistacchio**  
*Pistachio Cream*

### INGREDIENTI

Zucchero, pistacchio (20%), olio di palma, latte scremato in polvere, emulsionante: lecitina di girasole, vanillina, sale, coloranti: clorofilla e curcumina.

### INGREDIENTS

*sugar, pistachio (20%), palm oil, skimmed milk powder, emulsifier: sunflower lecithin, vanillin, salt, coloring agents: chlorophyll and curcumin.*

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

Energia / Energy: 2093 kJ / 499 kcal  
Grassi / Fats: 22,7g  
di cui Acidi Grassi Saturi -  
of which Saturated Fatty Acids: 5,8g  
Carboidrati / Carbohydrates: 63g  
di cui Zuccheri / of which Sugars: 62,1g  
Proteine / Protein: 9,5g  
Sale / Salt: 0,08g





**Crema al Pistacchio senza latte**  
*Milk-free Pistachio Cream*

**INGREDIENTI**

Pistacchio (50%), zucchero, olio di semi di girasole, inulina, emulsionante: lecitina di girasole, sale, coloranti: dorofillina e curcumina.

**INGREDIENTS**

*Pistachio (50%), sugar, sunflower seed oil, inulin, emulsifier: sunflower lecithin, salt, coloring agents: chlorophyllin and curcumin.*

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

Energia / Energy: 2093 kJ / 499 kcal  
 Grassi / Fats: 22,7g  
 di cui Acidi Grassi Saturi -  
*of which Saturated Fatty Acids: 5,8g*  
 Carboidrati / Carbohydrates: 63g  
 di cui Zuccheri / of which Sugars: 62,1g  
 Proteine / Protein: 9,5g  
 Sale / Salt: 0,08g



8 017139 118331



**Crema spalmabile al Pistacchio e Cacao**  
*Hazelnut spreadable cream from Sicily*

**INGREDIENTI**

Zucchero, olio di palma, pistacchio (10%), latte scremato in polvere, cacao in polvere (5%), emulsionante: lecitina di girasole, vanillina.

**INGREDIENTS**

*Sugar, palm oil, pistachio (10%), skimmed milk powder, cocoa powder (5%), emulsifier: sunflower lecithin, vanillin.*

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

Energia / Energy: 2110 kJ / 504 kcal  
 Grassi / Fats: 24,5g  
 di cui Acidi Grassi Saturi -  
*of which Saturated Fatty Acids: 8,34g*  
 Carboidrati / Carbohydrates: 61,1g  
 di cui Zuccheri / of which Sugars: 56,3g  
 Proteine / Protein: 7,70g  
 Sale / Salt: 0,1g



8 017139 118317



**Crema spalmabile alle Nocchie di Sicilia**  
*Hazelnut spreadable cream from Sicily*

#### INGREDIENTI

Nocchie 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

Hazelnut 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



**Crema spalmabile alle Mandorla**  
*Almond Spreadable Cream*

#### INGREDIENTI

Mandorla 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

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 118379



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 extra vergine di oliva,  
emulsionante: lecitina di soia, aromi naturali di vaniglia.

### INGREDIENTS

Sugar, low-fat cocoa powder 25%, hazelnuts 15%,  
milk powder, non-hydrogenated vegetable fats  
(sunflower seed oil, cocoa butter), extra virgin 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



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 extra vergine di oliva, emulsionante:  
lecitina di soia, aromi naturali di vaniglia.

### INGREDIENTS

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 flavoring.

### 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



8 017139 111042



**Crema al Limone**  
*Lemon Cream*

### INGREDIENTI

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

### INGREDIENTS

*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: 0,3g



8 017139 107946



**Crema al Mandarino**  
*Tangerine Cream*

### INGREDIENTI

Zucchero, latte in polvere, olio extra vergine di oliva, grassi vegetali non idrogenati (olio di semi di girasole, burro di cacao), olio essenziale di mandarino 4%, emulsionante: lecitina di soia, aromi.

### INGREDIENTS

*Sugar, milk powder, extra virgin olive oil, non-hydrogenated vegetable fats (sunflower seed oil, cocoa butter), tangerine 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: 0,3g



8 017139 107939



**Crema alla Arancia**  
*Orange Cream*

### INGREDIENTI

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

### INGREDIENTS

*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



**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: 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 116542

# 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

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

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.

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.

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

Pallet (100x120)

N. cartoni per strato / N. boxes for Layers:	34
N. strati / N. Layers:	12
N. cartoni per pallet / Boxes for Pallet :	408
N. Vasi per pallet / N. Jar for Pallet:	2448
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:	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.

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:	
Dimensione (h) cm / Dimension:	
Dimensione (base) cm / Dimension:	19,2x12,5 cm
Peso lordo Kg / Gross Weight:	

Pallettizzazione / Palletization

Europallet (80x120)

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







## 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.*



  
BEPASSO<sup>®</sup>  
EST.

AGRICILIA

1990  
FACTORY

[www.agricilia.eu](http://www.agricilia.eu)