

Confettura piccoli frutti e...

Showcooking 8 marzo ore 12,30



Confettura piccoli frutti e...

I frutti di bosco o piccoli frutti, (more, lamponi, ribes, uva spina), ricchi d'acqua, minerali, vitamine e composti fenolici sono tra le specie maggiormente ricche di antiossidanti naturali, sostanze che portano notevoli benefici per la salute (sostanze nutraceutiche). L'assunzione regolare sotto forma di frutti freschi e di varie preparazioni quali confetture, succhi, sciroppi, esplica una forte attività antiossidante e un'efficace protezione nei confronti dei radicali liberi presenti nell'organismo umano.

Nella nostra azienda poniamo l'attenzione alla tradizione ma anche all'innovazione tecnologica, abbiamo sostituito il vecchio pentolone di rame con uno elettrico in acciaio inox che permette il controllo della temperatura durante la fase di cottura; una pala meccanica in continuo movimento, inserita nel cuocitore, rende omogeneo il prodotto in cottura e impedisce agli zuccheri di bruciare.



Testi: Azienda Agricola Mestechì di Carboni Alessandro



BIODISTRETTO PICENUM

*Viaggio nel Biodistretto Picenum
Biologico Locale*

Progetto finanziato MASAF Avviso n. 109251 del 06 marzo 2024, per la selezione di proposte progettuali da parte di distretti biologici per favorire forme di produzione agricola ridotte in parte ambientale e per la produzione di filiere e distretti di agricoltura biologica. Decreto approvazione n 0601248 del 14/11/2024, registrazione al n. 1655 del 05/12/2024