PRODUZIONE DI MARMELLATE E CONFETTURE

La produzione di marmellate e confetture inizia con la selezione della frutta, che viene lavata, sbucciata, denocciolata e tagliata a pezzi. Successivamente, la frutta viene cotta con zucchero e, se necessario, pectina per ottenere la giusta consistenza. Durante la cottura si controlla la densità del composto, verificando che raggiunga il giusto grado di gelificazione. Una volta pronta, la marmellata o confettura viene versata nei vasetti sterilizzati, chiusa ermeticamente e sottoposta a pastorizzazione per garantirne la conservazione. Dopo il raffreddamento, i vasetti vengono etichettati e stoccati in un ambiente fresco e asciutto, pronti per il consumo.

UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo per lo sviluppo rurale
REGIONE LAZIO
PSR LAZIO
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014 - 2020
LEADER
Terre di Argil