

# **Fiche technique Confit de cidre 340 grammes**

## **Definition du produit:**

Le confit de cidre est une réduction de cidre porté à ébullition au quel est ajouté sucre et agar pour gélifier le produit,

## **Ingrédients utilisés :**

- cidre
- sucre
- agar

## **Conditionnement :**

Produit conditionné à 80 degrés, stérilisé en pot de verre, fermé avec une capsuleuse adaptée.

## **Étiquetage :**

- nom du produit : Confit de cidre de Normandie
- nom et adresse du producteur : Ferme des Patis 14370 Méry Corbon
- ingrédients : cidre, sucre, agar
- DLUO 3 ans
- numéro de producteur : FR 14.410.008 CE
- poids net : 340 grammes
- conservation : au frais après ouverture