

DULCE DE MEMBRILLO

tradicional



El dulce de membrillo Mas D' en Pou (carne de membrillo extra), ha sido elaborado artesanalmente siguiendo el método de las antiguas recetas. Se ha realizado una esmerada selección del fruto añadiéndole azúcar de caña a la pulpa de la fruta, además de zumo de limón, el cual acentúa la exquisitez de este producto artesanal que se distingue por su textura granulada y su delicioso sabor.

Esta presentación también la elaboramos con trocitos de naranja que se incorporan en el momento de la cocción del membrillo, logrando así un toque especial y delicado a este producto tradicional.

El codonyat Mas D' en Pou s'ha el·laborat de manera artesanal seguint el mètode de les antigues receptes. S'ha realitzat una acurada selecció del fruit afegint-li sucre de canya a la polpa de la fruita i també suc de llimona, que accentua l'exquísitesa d'aquest producte artesà que es distingeix per la seva textura granulosa i el seu deliciós sabor.

Aquesta presentació també l'elaborem amb troçets de toronja que s'incorporen en el moment de la cocció del codony, donant-li així un toc especial i delicat a aquest producte tradicional.

DULCE DE MEMBRILLO TRADICIONAL / CODONYAT TRADICIONAL

Embalaje de cartón y bandeja / Embalatge de cartró i tarrina

8 unidades/unitats x 325 gr.
Total: 2500 gr.

16 unidades/unitats x 325 gr.
Total: 5200 gr.

3 unidades/unitats x 2750 gr.
Total: 8250 gr.

Temperatura almacenaje / Temperatura magatzematge

5°-10°C

Caducidad / Caducitat

13 meses/mesos

DULCE DE MEMBRILLO

con naranja



El dulce de membrillo Mas D' en Pou, ha sido elaborado artesanalmente siguiendo el método de las antiguas recetas. Se ha realizado una esmerada selección del fruto añadiéndole azúcar de caña a la pulpa de la fruta, además de zumo de limón, el cual acentúa la exquisitez de este producto artesano que se distingue por su textura granulada y su delicioso sabor.

Membrillo con naranja. La cuidada elaboración de este producto artesano se distingue porque conserva el granulado y sabor típico del membrillo y a la vez tiene un delicioso matiz a naranja con trocitos de este fruto ¡Exquisito!

El codonyat Mas D' en Pou s' ha el·laborat de manera artesanal seguint el mètode de les antigues receptes. S'ha realitzat una acurada selecció del fruit i se li ha afegit sucre de canya a la polpa de la fruita i també suc de llimona, que accentua l'exquísitesa d'aquest producte artesà que es distingeix per la seva textura granulosa i el seu deliciós sabor.

Codonyat amb taronja. La acurada el·laboració d' aquest producte artesà es distingeix perquè conserva el granulat i sabor típic del codony i a la vegada té un deliciós gust a toronja amb troçets de aquest fruit ¡Exquisit!

DULCE DE MEMBRILLO CON NARANJA / CODONYAT AMB TARONJA

Embalaje de cartón y bandeja / Embalatge de cartró i tarrina

8 unidades/unitats x 325 gr.
Total: 2500 gr.

16 unidades/unitats x 325 gr.
Total: 5200 gr.

3 unidades/unitats x 2750 gr.
Total: 8250 gr.

Temperatura almacenaje / Temperatura magatzematge

5°-10°C

Caducidad / Caducitat

13 meses/mesos

DULCE DE MEMBRILLO

con fructosa



El dulce de membrillo Mas D' en Pou, ha sido elaborado artesanalmente siguiendo el método de las antiguas recetas. Se ha realizado una esmerada selección del fruto añadiéndole azúcar de caña a la pulpa de la fruta, además de zumo de limón, el cual acentúa la exquisitez de este producto artesano que se distingue por su textura granulada y su delicioso sabor.

La fructosa es un hidrato de carbono sencillo, presente de forma natural en las frutas, las verduras y en la miel principalmente. Su poder edulcorante es el responsable del sabor dulce de los alimentos.

La fructosa ofrece numerosos beneficios a las personas diabéticas. Estas ventajas derivan de la respuesta fisiológica del organismo a la fructosa, aún así, se recomienda tomar con moderación.

El codonyat Mas D' en Pou s' ha el·laborat de manera artesanal seguint el mètode de les antigues receptes. S'ha realitzat una acurada selecció del fruit i se li ha afegit sucre de canya a la polpa de la fruita i també suc de llimona, que accentua l'exquisiteza d'aquest producte artesà que es distingeix per la seva textura granulosa i el seu deliciós sabor.

La fructosa és un hidrat de carbò senzill, present de forma natural en les fruites, les verdures i en la mel principalment. El seu poder edulcorant és responsable del sabor dolç dels aliments.

La fructosa ofereix nombrosos beneficis a les persones deabètiques. Aquests avantatges deriven de la resposta fisiològica del organisme a la fructosa, tot i així, es recomana menjar-lo amb moderació.

DULCE DE MEMBRILLO CON NARANJA / CODONYAT AMB TARONJA

Embalaje de cartón y bandeja / Embalatge de cartró i tarrina

8 unidades/unitats x 325 gr.
Total: 2500 gr.

16 unidades/unitats x 325 gr.
Total: 5200 gr.

3 unidades/unitats x 2750 gr.
Total: 8250 gr.

Temperatura almacenaje / Temperatura magatzematge

5°-10°C

Caducidad / Caducitat

13 meses/mesos