



**Rogelfrut**<sup>®</sup>

Quel gusto inconfondibile e unico che ci fa subito tornare bambini, alle merende di una volta.

Le nostre confetture hanno saputo evolversi nel tempo, sempre nel pieno rispetto della tradizione.

La nostra gamma è caratterizzata da una cottura e pastorizzazione lente e dal concetto di etichetta corta.

Con la loro alta percentuale di frutta, zuccheri totali ridotti e zero pectina, affondare il cucchiaino nelle nostre confetture, marmellate e creme sarà...del tutto naturale.



La **confettura di mirtilli**.

Una confettura dal colore intenso e inconfondibile, un grande classico che conquista per il sapore unico e intenso. Per la nostra confettura di mirtilli, utilizziamo esclusivamente mirtilli selvatici, selezionati e lavorati per ottenere un risultato dalle caratteristiche uniche.

**250 g**



La **confettura di ciliegie e amarena**.

Una confettura dal sapore ricco e dal colore intenso a base di ciliegie e amarene intere. Con la sua acidità è perfetta per ogni tipo di guarnitura o variegatura.

**250 g**



La nostra **confettura di albicocche**, un classico molto amato, ha un altissimo tenore di frutta. Utilizziamo 120 gr di albicocche per produrre 100 gr di prodotto finito, realizzato secondo la ricetta tradizionale Rogelfrut.

**250 g**



La **confettura di prugne** è tra le più classiche della nostra gamma, dal sapore dolce e delicato, realizzata con un alto tenore di frutta e pochi zuccheri aggiunti.

250 g



La nostra **confettura di frutti di bosco** viene lavorata utilizzando ribes rosso, mirtilli, lamponi e more.

Ne nasce un prodotto dai profumi intensi e dal sapore unico; una confettura perfetta per ogni tipo di abbinamento.

250 g



La nostra **confettura di fichi verdi** ha tutta la semplicità di una ricetta della tradizione, dal sapore inconfondibile. Dolce e corposa, è ideale per accompagnare una selezione di formaggi.

250 g



L'amore per l'artigianalità ci ha portati a creare una **confettura di lamponi** ad altissimo tenore di frutta. La confettura di lamponi è perfetta per dare un tocco di novità e freschezza alle crostate e alle realizzazioni dolci più moderne.

250 g



Una confettura dal sapore irresistibile, classica e sempre apprezzata. Per la nostra **confettura di fragole** utilizziamo frutti selezionati e al giusto grado di maturazione, per darti tutto il sapore della frutta fresca di stagione.

250 g



Produciamo la **confettura di pesche** utilizzando le nostre pesche Freestones, saccarosio e glucosio. La confettura di pesche ad alto tenore di frutta (120 gr. di frutta per ottenere 100 gr. di prodotto finito) è perfetta per ogni tipo di farcitura.

250 g



Una delle marmellate più classiche, dal sapore intenso e unico. La **marmellata di arance** Rogelfrut, realizzata con polpa di arance di prima scelta a pezzi, è perfetta per ogni tipo di guarnizione e ideale per la colazione del mattino.

250 g

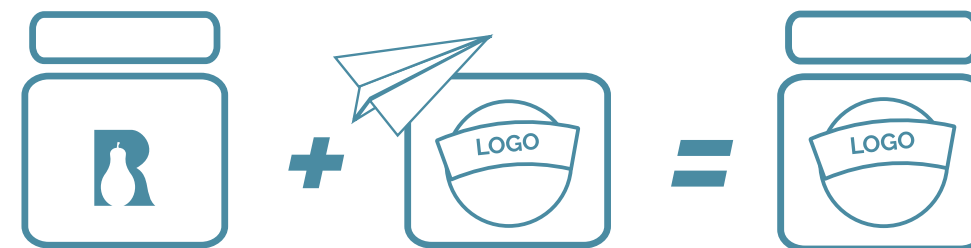


Un prodotto dolciario di grande eccellenza, realizzato con materie prime uniche, trasformate nel nostro laboratorio artigianale. La **crema di marroni** Rogelfrut è perfetta per ogni tipo di lavorazione e ideale come guarnizione.

250 g

## Richiedi la tua linea personalizzata.

Dentro le nostre confetture, fuori la vostra firma!



Vaso Rogelfrut

Il tuo LOGO

Personalizzato  
(in vasi di vetro  
da 250 grammi)

La possibilità di personalizzazione delle nostre confetture in vasetti garantisce un'opzione vincente per le realtà più diverse e che vogliono distinguersi con una proposta che è in grado di attirare l'attenzione dei clienti, facendoli sentire unici.

I prodotti personalizzati garantiscono al consumatore quell'esclusività sempre più ricercata: se poi all'interno c'è una confettura buonissima, il successo è garantito.



**Rogelfrut®**

**F.A.R. Soc. Agr. Coop.**

Via Circonvallazione 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy

**Proppy Gel Srl**

Via delle Gaide, 2 - 12026 Piasco (CN) - Italy

Tel. + 39 0175 64141 - [info@rogelfrut.com](mailto:info@rogelfrut.com)