

Gazzosa Ticinese "Fizzy"

Fin dal diciannovesimo secolo, la Gazzosa viene prodotta seguendo un procedimento particolare. La carbonatazione nasce da un principio naturale di fermentazione di una soluzione zuccherina con l'acqua sorgiva del "Pont da Pico", situata a 1000 metri di altitudine in Val Nadro.

Ingredienti: acqua, zucchero, anidride carbonica, acidificante: acido citrico e aroma naturale di limone.



Valori nutrizionali (per 100 ml)

Energia	167 kJ / 40 kcal
Grassi	< 0,5 g, di cui saturi 0 g
Carboidrati	10 g, di cui zuccheri 10 g
Proteine	< 0,5 g
Sale	0 g