

CENTOPASSI

GELATINA DI VINO – GRILLO

Dall'accurata gelificazione del vino da vitigno autoctono Grillo, proveniente dagli altopiani dell'entroterra siciliano, ecco la Gelatina di Vino.

La Gelatina è ideale per formaggi come ragusano, pecorino sardo, e piacentino.

Altri abbinamenti possibili sono le torte dolci o salate, ma anche con secondi di carne o pesce, con il pane o per una piacevole fine pasto, una merenda o una colazione.



INFORMAZIONI TECNICHE

Categoria: Conserve dolci

Formato: 200 g

Pezzi per confezione: 12

EAN:

Shelf life: 24 mesi

INGREDIENTI:

Vino "Grillo" 60% zucchero, gelificante: pectina.

Vino utilizzato: 60 g per 100g

Zuccheri totali: 55g per 100g

Contenuto in alcol inferiore allo 0,1%