

CENTOPASSI

GELATINA DI VINO – NERO D'AVOLA

Dall'accurata gelificazione del vino da vitigno autoctono Nero d'Avola, proveniente dagli altipiani 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 "Nero d'Avola" 60% zucchero, gelificante: pectina.

Vino utilizzato: 60 gr per 100 gr

Zuccheri totale: 55 gr per 100gr

Contenuto in alcol inferiore allo 0,1%