

GELATINA DI VINO – PERRICONE

Centopassi è l'anima vitivinicola delle cooperative che, sotto il segno di Libera Terra, coltivano le terre confiscate alla mafia in Sicilia.

Dall'accurata gelificazione del vino da vitigno autoctono Perricone, 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.



INGREDIENTI

Vino Perricone, zucchero, pectina.

PESO SGOCCIOLATO

200 gr

UTILIZZO

Aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 10 gg

SCHEMA TECNICA

Categoria: Conserve dolci
Formato: 200 g
Pezzi per confezione: 12

NOTE