



**AZIENDA AGRICOLA  
MARINI GIUSEPPE**



# Le Gelatine

*Wine Jellies - Wein Jellies - Gelées de Vin*



**Caratteristiche:** Gusto dolce e caratteristico, consistenza soda.

**Colore:** Rosso Violaceo ( Gelatina di Vino Chianti)  
Ambrato ( Gelatina di Vin Santo).

**Ingredienti Gelatina di Vino Chianti:** Zucchero 55%,  
vino Chianti 45%, pectina.

**Ingredienti Gelatina di Vin Santo del Chianti:** Zucchero  
50%, Vin Santo 50%, pectina.

**Conservazione:** 3 anni dalla data di produzione. Conser-  
vare al fresco dopo l'apertura.

**Formati:** 120 g

**Abbinamenti:** Formaggi semi-stagioni e stagionati.

La Gelatina di Vino Chianti e la Gelatina di Vin Santo sono  
delle marmellate da usare in abbinamento a formaggi,  
frutta fresca, gelato e su bolliti. Sono delle vere e proprie  
delizie che si prestano a tanti utilizzi in cucina.



**Ingredients Chianti Wine Jellie:** Chianti 45 %,  
Sugar 55%, Pectin.

**Ingredients Vin Santo Wine Jellie:** Vin Santo  
50% , Sugar 50% ; Pectin.

Contains no alcohol.

**Size:** Jar 120gr.

Our fine Wine Jellies are based on our Chianti and  
Vin Santo wines and get their particular taste.

They go particularly well with cheeses, meats and  
vegetables.

Experiment with different combinations to find  
your favourite wine jelly and food pairing.

**Azienda Agricola Marini Giuseppe**

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia ( Tuscany - Italy) Tel: +39 0573452096 - Fax: +39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it