



Società Agricola

Marini Giuseppe

Le Gelatine di Vino



GELATINA DI VIN SANTO DEL CHIANTI DOC

Caratteristiche: Gusto dolce e caratteristico, consistenza soda.

Colore: Ambrato

Ingredienti: Zucchero 50%, vin santo 50%, pectina.

Conservazione: 3 anni dalla data di produzione.

Conservare al fresco dopo l'apertura.

Formati: 120 g

Abbinamenti gastronomici: La Gelatina di Vin Santo è una marmellatina che si sposa perfettamente sia con i formaggi di media stagionatura, sia con quelli più stagionati. Ottima per arricchire frutta fresca, gelati e dolci al cucchiaino della tradizione italiana, come la Panna Cotta. Questa gelatina valorizza i vostri piatti, con deliziosi colori e meravigliosi profumi, creando così nuove e squisite sensazioni gustative.



GELATINA DI VINO CHIANTI DOCG

Caratteristiche: Gusto dolce e caratteristico, consistenza soda.

Colore: Rosso violaceo

Ingredienti: Zucchero 55%, vino chianti 45%, pectina.

Conservazione: 3 anni dalla data di produzione.

Conservare al fresco dopo l'apertura.

Formati: 120 g

Abbinamenti gastronomici: La Gelatina di Vino Chianti è una marmellatina che si sposa perfettamente sia con i formaggi di media stagionatura, sia con quelli più stagionati; ottima per valorizzare al meglio i piatti di carne bollita. Questa gelatina, arricchisce i vostri piatti, di frutta fresca e gelati, con deliziosi colori e meravigliosi profumi, creando così nuove e squisite sensazioni gustative.

Società Agricola Marini Giuseppe

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

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it