



Società Agricola

Marini Giuseppe

ВИННЫЕ КОНФИТЮРЫ



НАИМЕНОВАНИЕ: *КОНФИТЮР ИЗ ВИН САНТО ДЕЛЬ КЬЯНТИ ДОС*

ХАРАКТЕРИСТИКИ: Сладкий и характерный вкус, прочная консистенция.

ЦВЕТ: Янтарный.

СОСТАВ: 50% сахара, 50% Вин Санто, пектин.

СРОК ХРАНЕНИЯ: 3 года с момента изготовления. Хранить в прохладном месте после открытия баночки.

ВЕС: 120 гр.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ: Конфитюр из Вин Санто дель Кьянти – это джем, который будет великолепно сочетаться как со средневыдержанными, так и с выдержанными сырами.

Конфитюр из Вин Санто дель Кьянти будет отличным дополнением к итальянским десертам таким как например: Панна Котта, свежие фрукты и кремовое мороженое, украшая ваши блюда восхитительной цветовой палитрой и изумительными ароматами, создавая таким образом, новые и изысканные вкусовые ощущения.



НАИМЕНОВАНИЕ: *КОНФИТЮР ИЗ ВИНА КЬЯНТИ ДОСГ*

ХАРАКТЕРИСТИКИ: Сладкий и характерный вкус, прочная консистенция.

ЦВЕТ: Фиолетово-красный.

СОСТАВ: 50% сахара, 50% Вино Кьянти, пектин.

СРОК ХРАНЕНИЯ: 3 года с момента изготовления. Хранить в прохладном месте после открытия баночки.

ВЕС: 120 гр.

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ: Конфитюр из Вина Кьянти – это джем, который будет великолепно сочетаться как со средневыдержанными, так и с выдержанными сырами, и еще будет улучшать вкус отварного мяса.

Конфитюр из Вина Кьянти будет отличным дополнением к итальянским десертам таким как например: свежие фрукты и кремовое мороженое, украшая ваши блюда восхитительной цветовой палитрой и изумительными ароматами, создавая таким образом, новые и изысканные вкусовые ощущения.

Società Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini, 274 – Pistoia (Tuscany – Italy) Tel: +39 0573451162

www.marinifarm.it – info@marinifarm.it