



Società Agricola

*Marini Giuseppe*

# La Gelatina di Vin Santo del Chianti



**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 é 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.

**Società Agricola Marini Giuseppe**

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

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it