



Marmellata di Limoni

San Giuliano

Sizilien ist das Land der Zitrusfrüchte. Bei den Marchesi di San Giuliano stehen sie auf 50 Hektar, mit freiem Blick auf den Etna. Seit vielen Jahren ist der landwirtschaftliche Muster-Betriebe bereits biologisch zertifiziert und die gesamte Verarbeitung der Produkte findet auf dem Betrieb statt. Seit ein paar Jahren haben sich zudem verantwortungsbewußte Bauern zusammengenommen, um der Mafia die Strin zu bieten. Auch engagiert sich San Giuliano.

Die traumhafte Konsistenz der Marmeladen des Betriebes entsteht, weil die Früchte schonend in Kupferkesseln gekocht werden, und zwar als ganze Früchte, die mitsamt der Schalen zerschnitten werden. In der Schale stecken Terpene und Polyphenole, die durch die schonende Herstellung in der Marmelade erhalten bleiben, weshalb auf alle Arten von Konservierungsstoffen verzichtet werden kann. 42 % Frucht und 58 % unraffiniertes Rohrzucker sorgen für enormes aromatisches Vergnügen und die besondere Art der Herstellung für feste Konsistenz mit intensivem Limonengeschmack. Gut zu Crostata, auf Eis oder als herb belebender Brotaufstrich.

450g
SPEZ174



www.weinhalle.de