



Marmellata di Arance »Amare« (Bitterorange) San Giuliano

Eine Orangenmarmelade für Kenner. Aus den berühmten Bitterorangen Siziliens, die zum optimalen Reifezeitpunkt von Hand geerntet und sofort verarbeitet wurden. Diese Marmelade wurde im Kupferkessel bei niedriger Temperatur aus 48 % Frucht und 52 % unraffiniertem Rohrzucker schonend eingekocht. Das sieht man an ihrer Farbe, die schon ein wenig ins Bräunliche geht und man riecht die leichte Karamellisierung durch den Kochvorgang. Sie schmeckt wie viele berühmte englische Bitterorangenmarmeladen gerne schmecken würden.

Konzentrierte Fruchtaromen werden durch herbe Bitterkeit raffiniert ergänzt. Kleine Stückchen der Schale sorgen neben viel weichem Fruchtfleisch für interessante Geschmacksakzente im Mundgefühl. Mittelfeste Konsistenz. Deutliche Bitterkeit und viel Aroma in intensivem Fruchtgeschmack. Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen aus zertifiziert ökologischer Produktion. Artisanale Spitzenqualität, wie man sie kaum noch bekommt. Ideal zum Backen und köstlich auf gutem frischem Sauerteig-Baguettes.

450g
SPEZ176



www.weinhalle.de