



Marmellata di Clementine

San Giuliano

Eine köstlich fruchtige Clementinenmarmelade aus Sizilien. Artisanale Spitzenqualität, wie man sie kaum noch bekommt. Aus zertifiziert biologischem Anbau.

Frisch geerntete Clementinen aus ökologischem Anbau werden schonend im Kupferkessel aus 52 % Frucht und 48 % unraffiniertem Rohrzucker ohne Zusatz von Konservierungsstoffen zu einer cremig fruchtigen Marmelade verarbeitet, die schmeckbar handwerkliche Qualitäten besitzt. Intensiv durchdringt sie das Aroma frischer Clementinen, angenehm verhalten bringt sie Fruchtsüße in mittelfester Konsistenz mit ganzen Fruchtstücken aufs Brot. Vor allem aber kommt sie weniger süß als intensiv fruchtig daher. Das andere Marmeladenerlebnis.

450g
SPEZ180



www.weinhalle.de