



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

ITALIENISCHER AKAZIENHONIG

LEBENSMITTELSPEZIALITÄT

Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.

Der Akazienhonig wird aus dem Nektar der Frühlingsblüte in den Hügeln gewonnen. Der Duft der Blüten ist angenehm und ihr Geschmack, mit seinen feinen und lang anhaltenden Aromen, ist delikater. Er verfügt über einen hohen Energiegehalt.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Flüssig, homogen, klar. Strohgelbe Farbe mit Tendenz in Richtung wasserhell.

Duft: Blumiger Duft, delikater und angenehm.

Geschmack: Sehr süßer Geschmack mit feinen und delikaten Aromen.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Natürliches Süßmittel für warme oder kalte Getränke, ideal als Brotaufstrich und für Feinbäckerei. Hervorragend mit Gorgonzola oder anderen Schimmelkäsen und würzigen Käsesorten. Seine Unverfälschtheit und Bekömmlichkeit machen ihn ideal auch für kleine Kinder und eine gesunde Ernährungsweise.

LAGERUNG

Mindestens haltbar bis 42 Monate nach dem Herstellungsdatum. Aufbewahrung an einem trockenen und kühlen Ort. Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.



400 g



Seit 1353 bewirtschaften die Grafen Serego Alighieri, die Nachfahren des Dichters Dante, ihre Besitzungen im Valpolicella mit Liebe und Professionalität und widmen sich den Reben und anderen traditionellen Kulturpflanzen der Region, um den Tisch mit hochwertigen Lebensmittelspezialitäten noch reicher zu decken.