SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Confettura Extra di Ciliegie

CONFETTURA DI CILIEGIE

Dal 1353 i conti Serego Alighieri discendenti del poeta Dante, coltivano con amore e professionalità le loro possessioni in Valpolicella, dedicandosi alla vite e ad altre colture tradizionali del territorio per arricchire la tavola di specialità alimentari di pregio.

Questa confettura si ottiene artigianalmente da ciliegie denocciolate, unite a zucchero e portate a giusta consistenza morbida con bei pezzi di frutta. Di gusto delicato e facilmente spalmabile, è particolarmente adatta alla preparazione di dolci e crostate.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore vivace.
Palato: gusto delicato, di consistenza morbida e ben spalmabile, con qualche pezzo di frutta.

CONSIGLI PER L'USO

Ottima da spalmare su pane o fette biscottate per la prima colazione e la merenda, o per farcire crostate e dolci. Piacevole l'abbinamento con ricotta e formaggi freschi.

CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 30 mesi. Poiché non contiene conservanti si consiglia di riporre in frigorifero dopo l'apertura e consumare entro alcuni giorni.

340 g

L'agricoltura è sempre stata basilare nell'economia del Casato, ma soprattutto un'arte seguita con passione. Accanto ai vini, si produce una serie di specialità alimentari accomunate dalla cura con la quale, da sempre, i Conti Serego Alighieri valorizzano la tradizione della Valpolicella: olio, aceto balsamico, confetture, miele e riso. Masi ne cura la supervisione tecnica e li distribuisce in tutto il mondo.

MASI
HISTORIC VENETIAN
ESTATES