



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Kirschkonfitüre

CONFETTURA DI CILIEGIE

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.

Diese Konfitüre wird in Eigenproduktion aus entsteinten Kirschen und Zucker hergestellt und erhält genau die richtige weiche Konsistenz mit schönen Fruchtstückchen. Mit ihrem delikaten Geschmack und guter Streichfähigkeit eignet sie sich besonders für die Zubereitung von Süßspeisen und Mürbeteigkuchen.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Lebhaftige Farbe.

Geschmack: Delikat, von weicher Konsistenz und gut verstreichbar, mit einigen Fruchtstückchen.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Hervorragend als Aufstrich für Brot oder Zwieback zum Frühstück oder zwischendurch geeignet oder für die Zubereitung von Mürbeteigkuchen und Desserts. Sehr schön in der Kombination mit Ricotta oder Frischkäse.

LAGERUNG

Mindestens 30 Monate haltbar. Da sie keine Konservierungsmittel enthält, wird empfohlen, das angebrochene Glas im Kühlschrank aufzubewahren und innerhalb weniger Tage zu verbrauchen.



340
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.

