



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353

Maronencreme

CREMA DI MARRONI

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 naturbelassene Creme wird in Eigenproduktion aus geschälten Esskastanien gewonnen, die zusammen mit Zucker im Kessel gekocht werden, bis sie eine weiche und kompakte Konsistenz erreicht haben. Traditionell wird die Creme mit zarter Vanille verfeinert.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Hell kastanienbraune Farbe.

Geschmack: Typischer und delikater Geschmack, mit einer leichten Ahnung von Vanille. Weiche, cremige und kompakte Konsistenz, dabei gut streichfähig.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Hervorragend als Aufstrich für Brot oder Kekse als nahrhafte Zwischenmahlzeit. Auch geeignet in der Feinbäckerei für saisonale Süßspeisen.

LAGERUNG

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



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.

