

Marmellata di Arance

San Giuliano

Der Star unseres Marmeladen-Programms. Auf der sizilianischen Familiendomäne San Giuliano kommen nur Früchte aus eigenem Anbau in die Marmelade. Aus unterschiedlichen, besonders geschmacksintensiven Sorten wird diese Konfitüre noch von Hand in großen Kupferkesseln gekocht. Erkennbar an der Farbe. Frisch geschnittene Orangen, deren Schale, frischer Saft von Limonen, sowie unraffinierter Rohrzucker sind die Zutaten. Alles aus biologischem Anbau.

Die mittelfeste Marmelade hat einen Fruchtanteil von 48 %, sie schmeckt pur und reintönig intensiv und wirkt mit ihrer feinen Bitternote und zurückhaltenden Süße ausgesprochen elegant. Qualität, wie man sie selten bekommt. Taugt nicht nur für' s Frühstück, sondern zum Backen, verfeinert Eis und würzt helles Fleisch und Geflügel. Hat nichts mit der bekannten englischen Orangenmarmelade zu tun. Diese hier ist weniger bitter, angenehm zart süß und besitzt sehr viel intensiveren Fruchtgeschmack in relativ großen Stückchen von Schale und Fruchtfleisch. Rare Spitzenqualität, die Sie lieben werden.

450g
SPEZ175

K&U
www.weinhalle.de