



## Arance al Passito di Pantelleria

Az. Agricola La Baita

Italienriesende kennen sie, die sehnsüchtig schmackhaften Orangenscheiben, die im berühmten Passito von Pantelleria, einem der großen Süßweine Italiens, als Nachspeise zu Eis oder einfachen, aber raffiniert zubereiteten Teigwaren serviert werden. Man kann sie ins Joghurt geben, kann sie zum Backen verwenden, kann sie in Teige einarbeiten. Es gibt viele Möglichkeiten, die von Hand gewaschenen Orangen zu genießen, die, in dünne Scheiben geschnitten und von Hand in die Gläser gefüllt, so mit Passito di Pantelleria, der mit Wasser und Zucker gemischt wurde, befüllt werden, daß die Orangenscheiben bedeckt sind.

Bei La Baita in Ligurien werden ausschließlich unbehandelte Orangen verwendet. Deshalb wird dort die gesamte Frucht verarbeitet. Weil die weiße Schicht der verwendeten Orangesorte nicht bitter ist, können diese Orangen mit Schale gegessen werden. So genießt man den vollen Geschmack und den famosen Duft frischer Früchte. Ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe und andere chemische Zusätze. Ist das Glas geöffnet, bitte im Kühlschrank aufbewahren und darauf achten, dass alle Orangen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Dann halten sie bis zu einem Monat.

180g-Glas

**8,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SPEZ464



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)