



Confetture

Condimenti per formaggi

Shelf life: 30 mesi

Descrizione: Gustose confetture preparate con ingredienti di prima qualità.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Uso: Pronte per l'uso, non necessitano cottura. Ottime con toast, cialde e per la preparazione di torte e crostate.

Formati disponibili: 200g (7.1oz)



Confetture extra peperoncino, zenzero, cipolla - Cluster

Condimenti per formaggi

Shelf life: 30 mesi

Descrizione: Gustose confetture in formato monodose per accompagnare in maniera originale i più diversi tipi di piatti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Uso: Pronta per l'uso, non necessita cottura. Abbinamento ideale per carni e formaggi.

Formati disponibili: 3 x 40g (1.41oz)



Confetture extra zucca, zenzero, pere - Cluster

Condimenti per formaggi

Shelf life: 30 mesi

Descrizione: Gustose confetture in formato monodose per accompagnare in maniera originale i più diversi tipi di piatti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Uso: Pronte per l'uso, non necessitano cottura. Abbinamento ideale per carni e formaggi.

Formati disponibili: 3 x 40g (1.41oz)



Monodose

Condimenti per formaggi

Shelf life: 30 mesi

Descrizione: Gustose confetture in formato monodose per accompagnare in maniera originale i più diversi tipi di piatti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Uso: Pronta per l'uso, non necessita cottura. Abbinamento ideale per carni e formaggi.

Formati disponibili: 40g (1.41oz)



Gelatine

Condimenti per formaggi

Shelf life: 30 mesi

Descrizione: Deliziose gelatine a base di vino, dal sapore incredibilmente fedele al vino contenuto, nate per accompagnare in maniera originale i più diversi tipi di piatti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Uso: Versatele direttamente sui vostri piatti preferiti...Ottime su carni, formaggi e dolci.

Formati disponibili: 100g (3.5oz)



Confetture per formaggi

Condimenti per formaggi

Shelf life: 30 mesi

Descrizione: Gustose confetture nate per accompagnare in maniera originale i più diversi tipi di piatti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Uso: Pronta per l'uso, non necessita cottura. Abbinamento ideale per carni e formaggi.

Formati disponibili: 200g (7.1oz)



Composte

Condimenti per formaggi

Shelf life: 30 mesi

Descrizione: Gustose composte per accompagnare in maniera originale i più diversi tipi di piatti.

Modalità di conservazione: Conservare in luogo asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.

Uso: Pronta per l'uso, non necessita cottura. Abbinamento ideale per carni e formaggi.

Formati disponibili: 100g (3.5oz)