



I BALZINI

I BALZINI Scarlet Label Gelatina Extra di Vino

SCHEMA TECNICA

Un prodotto interessante e sfizioso, ottenuto con il vino I BALZINI White Label.

TECNICA DI PRODUZIONE: La tecnica di produzione è simile a quella usata per le gelatine di frutta senza aggiunta di aromi, coloranti o conservanti, ma solo vino, zucchero e pectina di frutta.

CARATTERISTICHE: Il sapore rimane incredibilmente fedele a quello del vino da cui deriva, pur non contenendo alcol, che evapora durante la cottura.

ABBINAMENTI: La gelatina I BALZINI Scarlet Label per il suo sapore delicato è perfetta per accompagnare i formaggi morbidi e semistagionati in generale, nonché la selvaggina; si abbina bene anche al gelato fior di latte e allo yogurt.

