

Gelatine di vino



Ingredienti

Vino Montepulciano, oppure Trebbiano, zucchero e addensante (pectina).

Descrizione

Il vino viene portato a bollore con l'aggiunta di zucchero e addensante e viene lasciato in cottura finché non abbia raggiunto la densità voluta. Una volta raffreddato viene confezionato in vasetti da 100 grammi.

Caratteristiche

Di consistenza morbida e gelatinosa, la nostra Gelatina di Vino si presenta di colore rosso rubino intenso, nella versione rossa, e giallo dorato nella versione bianca. Al gusto è dolce con un leggero retrogusto acido, che la rende perfetta compagna di pietanze varie.

Abbinamenti gastronomici

La Gelatina di Montepulciano si accompagna bene a formaggi freschi, panna cotta o gelati di crème; la Gelatina di Trebbiano a formaggi stagionati, aringhe, pesce spada o salmone.

Durata e scadenza

Dal momento dell'apertura la Gelatina, conservata in frigorifero, può mantenere intatte le proprie caratteristiche per un tempo massimo di 9 mesi, ferma restando la scadenza dopo 24 mesi dalla data di produzione indicata sull'etichetta.