

VINOS
MAJETE
Desde 1958

MERMELADA DE CIRUELA PASA



Ingredientes:

Ciruela Pasa de la variedad “Claudia”, azúcar, naranja, zumo de limón, jengibre, clavo, canela y tila.

Más información

Elaboración:

A partir de recetas tradicionales con un proceso de maceración e hidratación de la ciruela de doce a veinticuatro horas.

Temporada de la Ciruela Pasa:

Durante todo el año.

Recomendaciones para su uso:

Además de su uso clásico en el desayuno y la merienda, untada en una tostada con mantequilla, también la recomendamos para acompañamiento con helados y especialmente con el de vainilla, aunque esta mermelada sola es un postre, es un buen ingrediente a la hora de confeccionar salsas para las carnes rojas y caza.