

## Gelè Cerasuolo di Vittoria



Peso netto: 200 gr  
 Ingredienti: Vino Cerasuolo di Vittoria 60%, zucchero ,  
 gelificante: pectina naturale.  
 Vino utilizzato: 60 gr per 100 gr Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr  
 Utilizzo: ideale per formaggi come ragusano, pecorino sardo,  
 piacentino.  
 Aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 10 gg.

## Gelè Malvasia



Peso netto: 200 gr  
 Ingredienti: Vino Malvasia 60%, zucchero,  
 gelificante: pectina naturale.  
 Vino utilizzato: 60 gr per 100 gr Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr  
 Utilizzo: ideale per formaggi come ricotta di pecora o robiola.  
 Aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 10 gg.

## Gelè Zibibbo



Peso netto: 200 gr  
 Ingredienti: Vino Zibibbo 60%, zucchero ,  
 gelificante: pectina naturale.  
 Vino utilizzato: 60 gr per 100 gr Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr  
 Utilizzo: ideale per formaggi come taleggio, castelmagno, vasteda del belice.  
 Aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 10 gg.

## Gelè Insolia



Peso netto: 200 gr  
 Ingredienti: Vino "insolia" 60%, zucchero ,  
 gelificante: pectina naturale.  
 Vino utilizzato: 60 gr per 100 gr Zuccheri totali: 50 gr per 100 gr  
 Utilizzo: ideale per formaggi come taleggio, mozzarella di bufala.  
 Aperta la confezione conservare in frigo e consumare entro 10 gg.

Prodotti naturali senza aggiunta di coloranti e conservanti