

SABA

200 ml



TIPOLOGIA: Mosto cotto d'uva

INGREDIENTI: Mosto cotto d'uva

CARATTERISTICHE: Dolcificante Naturale ottenuto per lenta cottura di mosti di uve di Trebbiano e Lambrusco. E' legato alla tradizione contadina e si utilizzava per accompagnare i formaggi, per fare delle bevande energetiche, per alleviare il mal di gola.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO: Base per aperitivi e bevande dissetanti, formaggi teneri (ricotta, robiola, gorgonzola...), arrosto di Tacchino, salumi, macedonie, gelati, yogurt, crostate, panna cotta...

SABA

200 ml



TYPE: Cooked grape must

INGREDIENTS: Cooked grape must

FEATURES: Natural sweetener obtained by slow cooking grape must of Trebbiano and Lambrusco. It's related to the rural tradition and it was used to accompany the cheeses, to make energy drinks to relieve a sore throat

USAGE TIPS: base for cocktails and refreshing drinks, soft cheeses (cottage cheese, soft cheese, blue cheese ...), roast turkey, cold cuts, salads, ice cream, yogurt, tarts, panna cotta...