

**Κυδωνόπαστο | Quince paste**

Το κυδωνόπαστο “Οι Γουμένισσες” είναι ένα υπέροχο delicatessen προϊόν που παρασκευάζεται από την ψημένη σάρκα του φρούτου, η οποία πολτοποιείται, ενώνεται με ζάχαρη και σιγοψήνεται σε μικρές χάλκινες κατσαρόλες μέχρι να φύγει η υγρασία.

Η πάστα του φρούτου φορμάρεται σε πλάκες και αναβαθμίζει γευστικά ένα δίσκο τυριών. Επιλέξτε να συνδυάσετε το κυδωνόπαστο με ώριμη γραβιέρα μαζί με καρύδια, παρμεζάνα, λευκά καθώς και λιπαρά τυριά, όπως το brie και το camembert.

Ανασύρετε παιδικές μνήμες με το κυδωνόπαστο “Οι Γουμένισσες”. Κόψτε το σε μικρά τετράγωνα κομμάτια, βουτήξτε τα σε κρυσταλλική ζάχαρη και φυλάξτε τα φυσικά ζελεδάκια σας σε ένα γυάλινο βάζο. Ιδανικό και για ένα υγιεινό σνακ για τα παιδιά.

**Quince Paste, maybe the best you ‘ve ever tried!**

Bring back childhood memories with this delicious Quince Paste by «Goumenisses». A wonderful delicatessen product, made from roasted quince and sugar, which is then pulped and simmered in small bronze pots until thickened.

**Ενέργεια | Energy:** 996Kj | 235Kcal

**Λιπαρά | Fat:** 0,1 g

**εκ των οποίων Κορεσμένα | of which** 0 g

**Saturates:**

**Υδατάνθρακες | Carbohydrates:** 57,7 g

**εκ των οποίων Σάκχαρα | of which Sugars:** 56,3 g

**Εδώδιμες Ίνες | Fiber:** 1 g

**Πρωτεΐνες | Protein:** 0,2 g

**Αλάτι | Salt:** 0 g

**Συστατικά:** Πουρές κυδωνιού, ζάχαρη, σορβικό κάλιο.

**Ingredients:** Quince puree, sugar, potassium sorbate.

**Extras:**