



Γλυκό του κουταλιού Βύσσινο | Sour Cherry Fruit Preserve

Χωρίς προσθήκη κρυσταλλικής ζάχαρης, μόνο με χυμό σταφυλιού!

Όπως και τότε... Οι Γουμένισσες φτιάχνουν με μεράκι νοστιμιές που αγαπήσαμε παιδιά, βάζοντας στις συνταγές όσα μας έμαθαν οι γιαγιάδες μας: διαλεχτά υλικά, τέχνη και αγάπη! Τα γλυκά φτιάχνονται με διαλεγμένα φρούτα και χυμό σταφυλιού, σε μικρές χάλκινες κατσαρόλες, για να κρατήσουν τις υπέροχες γεύσεις τους!
Τρώγονται παραδοσιακά με το κουτάλι ή πάνω σε γιαούρτι, με δημητριακά, βάφλες και κρέπες αλλά και σε συνταγές ζαχαροπλαστικής.

Βαζάκι: 350 g

No Added Sugar, just fruit & grape juice!

The fruit preserves are made of carefully selected fruits, sugar and natural lemon juice. These are the only ingredients that we place into copper pans and let them boil very slowly in order to maintain their shape and freshness. They are the perfect toppings for your cheesecakes, served with ice creams...

Jar: 350 g

Ενέργεια | Energy: 820KJ | 193KCal
Λιπαρά | Fat: