

Confettura di mele cotogne



Confettura di mele cotogne

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 5,00 €

Prezzo di vendita 5,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Azienda Vitivinicola Colella Giosuè](#)

Descrizione

Confettura di mele cotogne dell'isola d'Ischia, con soli prodotti locali.

Le mele cotogne, per forma possono essere più allungate o più rotondeggianti, di colore giallognolo e ricoperte da una fitta peluria. Originarie dell'Oriente, oggi si trovano in tutta Europa e in Italia particolarmente in Puglia, Campania e Sicilia. La polpa è molto consistente, il gusto tipicamente astringente e l'odore intenso.

Per le loro caratteristiche, le cotogne solitamente non si consumano crude, se non molto mature. In cucina vengono cotte per fare confetture, gelatine, mostarde e cotognate, ma possono essere anche un ottimo contorno per arrosti, selvaggina o carne di agnello. Dalle mele cotogne si ottiene anche un ottimo aceto, una gradevole grappa e un caratteristico sidro.

Unità nella confezione: 1

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.