

SCHEMA TECNICO ORGANOLETTICA GELATINE

La Lozeta Gourmet dal Friuli

Dimensione Vasi 105 gr.

Imballo: Cartoni da 6 pezzi. Peso per cartone 1,4 kg. Dim. Cm 18,5X12,5X10,5

Palettizzazione : Numero di cartoni per fila :36 N° cartoni per pallet : 360

Shelf life 36 mesi temperatura ambiente.

Modalità conservazione dopo l'apertura: In frigorifero 20 giorni

Nome, Descrizione ed Uso Prodotto:

= **GELATINA DI VINO PICOLIT.** Ingredienti: **Vino Dealcolizzato 55%, Zucchero di Canna, Pectina di Mele, Aromi Naturali.**

Origine degli Aromi: Naturali, Elenco Allergeni: Tracce di Anidride Solforosa (<20ppm)

Acidità Ph 3,4 Alcohol < 1%

Aspetto: Limpida gelatina colore giallo paglierino Sapore: Caratteristico

Uso: Si abbina molto bene ai patè di fegato, ed ai formaggi freschi e delicati come per esempio la ricotta.

= **GELATINA DI VINO VERDUZZO.** Ingredienti: **Vino Dealcolizzato 55%, Zucchero di Canna, Pectina di Mele, Aromi Naturali.**

Origine degli Aromi: Naturali, Elenco Allergeni: Tracce di Anidride Solforosa (<20ppm)

Acidità Ph 3,4 Alcohol < 1%

Aspetto: Limpida gelatina colore giallo intenso tendente all'ocra. Sapore: Caratteristico

Uso: Per abbinamento con formaggi saporiti come il Gorgonzola, il Pecorino, il Montasio Stravecchio ecc.

= **GELATINA DI VINO REFOSCO BRULE' PICCANTE:** Ingredienti: **Vino Dealcolizzato 55%, Zucchero di Canna, Pectina di Mele, Salsa di Chili, Aromi Naturali.**

Origine degli Aromi: Naturali, Elenco Allergeni: Tracce di Anidride Solforosa (<20ppm)

Acidità Ph 3,4 Alcohol < 1%

Aspetto: Limpida gelatina colore rosso rubino. Sapore: Caratteristico

Uso: Abbinamento con Bolliti, Cotechino, Salsicce, Carni di Agnello ai ferri, Formaggi molti forti come il formaggio di Fossa o il Formadi Frant, Cioccolato Amaro Fondente.

= **GELATINA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA:** Ingredienti: **Aceto Balsamico di Modena 30%, Mosto cotto, Pectina di Mele, Zucchero di Canna.**

Non contiene aromi Non contiene allergeni

Aspetto: Limpida gelatina colore rosso bruno intenso. Sapore: Simile all'aceto balsamico invecchiato.

Uso: Si abbina alle Carni alla Griglia, Tagliate di Manzo, Formaggio Parmigiano Reggiano, Gelato di Crema, Fragole.