



Prodotti gastronomici

Le migliori albicocche, raccolte al giusto punto di maturazione, vengono aggiunte ad un eccellente vino di alta qualità e allo zucchero. Questa meravigliosa combinazione dà origine ad un prodotto eccezionale con caratteristiche organolettiche uniche e in grado di esaltare al massimo il gusto speciale delle albicocche. L'aggiunta del vino esalta tali caratteristiche e fa risaltare il colore dorato di questi frutti. Sono deliziose al naturale o per preparare squisiti dolci o ancora, su gelati e creme. Possono inoltre essere utilizzate con carni pregiate.

Albicocche al vino

Le albicocche intere di un colore giallo brillante vengono invasate e il prodotto trova un equilibrio perfetto tra l'intenso aroma della frutta e il gusto piacevole del vino che viene aggiunto allo sciroppo e che può anche essere gustato come bevanda saporita e rinfrescante. Il prodotto viene poi pastorizzato ed etichettato.

