



## RAISIN MUSTARD

NET WEIGHT 150 g

Dopo la lavatura, i vari tipi di frutta vengono fatti cuocere con il vino Nebbiolo e lo zucchero al fine di creare una salsa cremosa. Il prodotto viene poi invasato, pastorizzato ed etichettato.

**Fruits in varying proportions (pears, apples, figs, plums, hazelnuts, walnuts) 65%, nebbiolo d'Alba wine 35%, sugar. It contains sulphites.**

