

VINOS
MAJETE
Desde 1958

MERMELADA DE MANDARINA



Ingredientes:

Ralladura y zumo de mandarina, azúcar, zumo de limón y pectina de fruta.

Más información

Elaboración:

A partir de recetas tradicionales, utilizando solamente la parte exterior de la piel y el zumo de la mandarina.

Temporada de la mandarina:

De noviembre a marzo.

Recomendaciones para su uso:

Además de su uso clásico en el desayuno y la merienda, untada en una tostada con mantequilla, también la recomendamos para el acompañamiento de cualquier derivado lácteo, sobre todo con los quesos frescos o semicurados, es un acompañante excepcional de cualquier tipo de postre y especialmente con aquellos que están confeccionados con chocolate.