VINOS MAJETE
Desde 1958

Mermelada de Naranja al Orujo

Ingredientes:

Ralladura y zumo de naranja, azúcar, zumo de limón, orujo y pectina de fruta.

Más información

Elaboración:

A partir de recetas tradicionales, utilizando solamente la parte exterior de la piel de la naranja (ralladura) y su zumo.

Temporada de la naranja:

De octubre a mayo, es cuando encontramos las mejores naranjas para la elaboración, aunque actualmente hay naranja todo el año.

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 su consumo con cualquier tipo de derivados lácteos, postres que estén elaborados con chocolate.