

VINOS
MAJETE
Desde 1958

CONFITURA DE TOMATE



Ingredientes:

Tomate, azúcar y zumo de limón.

Más información

Elaboración:

A partir de recetas tradicionales.

Temporada del tomate:

De agosto a octubre.

Recomendaciones para su uso:

Esta confitura combina especialmente con cualquier tipo de queso, con queso de untar tipo "Philadelphia" en una tostada, con queso fresco, con queso de cabra de rulo en una tostada. Como ingrediente en una ensalada de contrastes, además de con carnes rojas y de caza.