

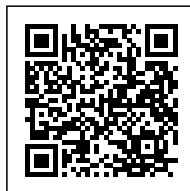


MOSTARDA MANTOVANA DI PERE - BIRNEN MOSTARDA

CHF 8.50 inkl. MwSt.

Le Tamerici

Inhalt: 120 g
Region: Lombardia / ITALIEN
Kategorie: Mostarda / Marmelade / Kompott



SKU: 303-1-1-2-2-1

Kategorien: [Delikatessen](#), [Italien](#), [Lombardia - Lombardei](#),
[Mostarda \(Senfrüchte\)](#), [Mostarda / Kompott / Brotaufstrich](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Tamerici verwendet IGP Birnen aus der Gegend um Mantova

Diese Mostarda wird aus der hochwertigen Williams-Birne aus dem g.g.A.-Gebiet Mantua hergestellt und ist ein klassischer Begleiter zu gekochtem Fleisch, Salame Mantovano und Grana Padano. Mit seiner ausgewogenen Schärfe und der perfekten Konsistenz passt er nicht nur hervorragend zu reifen Hartkäsen, sondern auch zu Wurstwaren und traditionellem gekochtem Fleisch. In der Küche zeigt er seine Vielseitigkeit in Gerichten wie einem Risotto mit Gorgonzola, einer Sauce für Schafskäse-Ravioli oder auch in Hauptgerichten wie einem Perlhuhnsalat.

Passt zu:

Käse (Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Gereifter Pecorino, Provolone, Gorgonzola, Fontina), Rohschinken, Mortadella, Salami, Coppa, Rindercarpaccio, Kalbsbraten, Rindergeschnetzeltes, Roastbeef, Geflügel, Rinderhüfte, Filet, geräucherter Schwertfisch, zu Schokoladeneis

Zutaten: Birnen 54%, Zucker, Senföle (Aroma)

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.