

Petimezi

Konzentrierter Traubensaft



Sorte: Agiorgitiko

Von Hand gelesen und sortiert, niedriger Hektarertrag
Eine alte einheimische Rebsorte, welche zur Herstellung von fruchtigen Rotweinen mit weichen Tanninen verwendet wird.

Region: Agiorgitiko wird exklusiv innerhalb der Region Nemea kultiviert in welcher der mit geschützter Ursprungsbezeichnung g.U. Nemea klassifizierte Wein produziert wird.

Information: Um Petimezi zu produzieren konzentrieren wir frischen Traubensaft in einem Vakuumkondensator bei niedriger Temperatur. Das Verfahren führt zu einem natürlichen Süßungsmittel, welches seit der Antike im Mittelmeerraum verwendet wird. Wir produzieren es in der traditionellen Philosophie aber mit moderner Technologie. Verwenden Sie Petimezi anstelle von Zucker im Gebäck oder heißen Getränken, zu Salaten und zum karamellisieren oder über dem Speiseeis. Great Taste Award Gewinner im Jahr 2014.

Degustation: Dunkelrote Farbe mit rubinroten Tönen. Reine Aromen von sonnengetrockneten Trauben, Pflaumen und Gewürzen. Sehr reichhaltiger Körper, süß im Geschmack mit einem Hauch von Säure und einem langen süßen Abgang.

Zutaten: Konzentrierter Traubensaft*

*Produkt aus biologischer Landwirtschaft

Frei von: Vegan, Glutenfrei, GVO frei

Brix: 65-67

Haltbarkeit: 24 Monate

Füllmenge: 250ml

Verpackung: Dorica Glasflasche
6 Flaschen pro Karton

Etiketten: Englisch - Griechisch, English - USA
Deutsch - Französisch, Französisch- Niederländisch

Zertifizierung:

Biologisch Zertifiziert nach Verordnung (EC) 834/2007
USDA NOP, ISO 9001/2008, ISO 22000/2005



Wisdom of Nature
organic grape products

Koutsis, 20500 Nemea, Greece
www.sofiatisfisis.gr
mail@sofiatisfisis.gr