



# BALLARINI

## VINI

### CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE

**INGREDIENTI:** Visciole 95% e  
Zucchero di Canna

**RACCOLTA VISCIOLE:** a mano nel  
mese di Luglio

**LAVORAZIONE:** entro il secondo  
giorno dalla raccolta

**ABBINAMENTO:**

**Antipasto/aperitivo:** con  
formaggio di caciotta e ricotta.

**Colazione:** pane tostato, fette  
biscottate e yogurt bianco magro.

**Dessert:** ingrediente da unire a  
crostate fatte in casa, fagottini di  
pasta sfoglia, plum cake allo  
yogurt; gelato alla crema.

**COLORE:** rosso brillante

**SAPORE:** dolce con note aspre

**PESO NETTO:** 300 gr

Conservare in luogo fresco e  
asciutto.

Conservare in frigorifero dopo  
l'apertura



### WILD CHERRY JAM

**INGREDIENTS:** sour cherry  
95% and Brown Sugar

**WILD CHERRY HARVEST:** by hand  
in July

**PROCESSING:** within two days  
from the harvest

**FOOD MATCHING:**

**Appetizer / aperitif:** with caciotta  
and ricotta cheese.

**Breakfast:** toasts, biscuits and  
yogurt.

**Dessert:** to prepare homemade  
pies, puff pastry dumplings , plum  
cakes with yogurt, ice-cream.

**COLOR:** bright red

**FLAVOR:** sweet with sour notes

**NET WEIGHT:** 300G

Store in a cool, dry place.

Refrigerate after opening

Azienda Agricola BALLARINI LEONARDO  
Frazione Varano, 287 - 60131 ANCONA (AN) - ITALY  
Tel.+39 071 8046036

Responsabile Commerciale: Daniela Ballarini

Agronomo ed Enologo: Stefano Ballarini

Codice Fiscale BLLL51L21I758C - Partita IVA 01344610421

[www.ballarinivini.it](http://www.ballarinivini.it) - [info@ballarinivini.it](mailto:info@ballarinivini.it)