

# MELMELADA DE CEBA, PANSES I VI "GARNATXA"

*Mermelada de cebolla, pasas y vino "garnacha"*

*Jam of Onions, Dried Grapes and "Garnacha" Wine*



*Per als amants de la cebolla, és una de les millors mermelades que actualment El Rebot de l'Empordanet® està elaborant. Ceba confitada amb sal i oli, la transformem amb mermelada a foc lent i amb l'ajut de les panses i el vi dolç de garnatxa agafa un gust dolç molt subtil. Queda molt bé amb el salmó fumat, tot i que darrerament molts restauradors l'estan usant per al foie mi-cuit. També s'usa per a totes les carns fetes a la brasa.*

Caducitat: 2 anys

Presentació: pot de 170 gr.

*Para los amantes de la cebolla, es una de las mejores mermeladas que actualmente El Rebot de l'Empordanet® está elaborando. La cebolla confitada con sal y aceite, se va transformando en mermelada a fuego lento y con la adición de las pasas y el vino dulce de garnacha toma un gusto dulce muy sutil. Queda muy bien con el salmón ahumado, aunque últimamente muchos restauradores la están usando para el foie mi-cuit. También se utiliza para las carnes a la brasa.*

Caducidad: 2 años

Presentación: tarro de 170 gr.

*For those who love onions, it's one of the best jams made at El Rebot de l'Empordanet®. The onion is cooked slowly with a bit of salt and oil until it gets into a jam. Thanks to the dried grapes and the sweet "Garnacha" wine, jam's sweetness is very soft. It is nice to put together with the smoked salmon, although many cooks are using this one for the Foie Mi-cuit. It's also nice for the BBQ.*

Life in shelf: 2 years

Container: jar of 170 gr.

Abans d'imprimir aquest document pensa si és necessari fer-ho.

Antes de imprimir este documento piensa si lo necesitas.

Before printing, think about ENVIRONMENTAL responsibility!