



Víno varené celé



Zmes obsahuje tri základné korenia používané na prípravu vareného vína – škoricu, badián a klinčeky, ktoré dodajú bielemu alebo červenému vínu nezameniteľnú chuť a arómu. Celé korenie navyše dodáva okrem výraznejšej chuti aj nezameniteľný vzhľad a dotvára pravú vianočnú atmosféru.

Recept Varené víno (4 porcie) Ingrediencie: 1 liter červeného alebo bieleho vína, 1 balenie zmesi Varené víno Vitana, cukor podľa chuti, 1

citrón Víno ohrejeme a po dosiahnutí bodu varu ho okamžite odstavíme. Pridáme zmes na varené víno, prikryjeme pokrievkou a necháme 10 minút odstáť. Potom korenie vyberieme, podľa chuti osladíme a pridáme koliesko citróna. Teplý nápoj ihneď servírujeme.

Zloženie: škoricca celá 78 %, badián celý 14 %, klinček celý 8 %.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.