



SAPA

Mosto Cotto Concentrato

Prodotto da TERRE DI SAN GINESIO



COME SI GUSTA

- **con i formaggi**
(in alternativa al miele ed alla marmellata)
- **con il gelato** (Affogato alla Sapa)
- **sulle fragole** e sulla macedonia di frutta
- **nelle salse**
(es.: 50 sapa + 50% aceto balsamico)
da usare sulle carni, sulle verdure,
con le patatine fritte (in alternativa al ketchup
ed alla maionese) e in altri modi ancora.

IL PRODOTTO

La sapa di Terre di San Ginesio è fatta **con un solo unico ingrediente: l'uva** senza alcuna altra aggiunta (né coloranti, né conservanti, né addensanti). Essa si ottiene dalla lenta e prolungata bollitura del mosto d'uva e si caratterizza per il suo colore ambrato ed un sapore dolce ed intenso.

LA STORIA

La sapa ha origini antichissime che risalgono all'epoca romana. Un autore latino, Apicio, definiva il "sapuum" come un mosto d'uva cotto, concentrato, dolce, che veniva dato in dotazione ai legionari.

www.terredisanginesio.it