

PEREACETO



CODICE	93052
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	250 g

Composta di pere e Aceto Balsamico di Modena IGP

DESCRIZIONE	Pere e Aceto Balsamico di Modena IGP
ASPETTO	Si presenta di colore bruno con pezzetti di pera all'interno
SAPORE	Dolce e fruttato con un buon equilibrio fra il sapore dell'aceto e la sua acidità
PRODUTTORE	BG Villa Bisini Gambetti - Modena (MO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Il marchio BG-Villa Bisini e Gambetti corrisponde alle iniziali dei due cognomi di famiglia dei fondatori: Ermo Bisini e Nazzarena Gambetti. Nazzarena, che oggi gestisce l'azienda, nostra amica di vecchia data, si impegna da anni in prima persona per garantire la migliore qualità dei prodotti
CURIOSITÀ	Questa composta è preparata in modo semplice e genuino, senza l'aggiunta di coloranti o conservanti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Una composta che trova il suo naturale abbinamento, anche secondo la tradizione popolare, coi formaggi. Da provare anche con carni bollite o grigliate, in particolare carni bianche, pesci o crostacei bolliti o grigliati, e infine con i gelati

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.