Melograno e aceto balsamico IGP di Modena: il nuovo condimento di Fini

fini-condimento-al-melograno-con-aceto-balsamico-250-ml-e1bb9c64

E’ il tocco aromatico e personale che mancava alle insalate e ai piatti freschi dell’estate. Fini, marchio storico della gastronomia italiana, ha unito il sapore dolce del melograno, frutto antichissimo dalle rinomate proprietà benefiche, alla tradizione del suo eccellente Aceto Balsamico di Modena IGP.

Il risultato è un condimento unico nel suo genere, che conferisce un distintivo gusto agrodolce a ogni ricetta. Con una semplice insalata o un delicato piatto di pesce, con formaggi freschi o stagionati oppure con preparazioni a base di carne, il Condimento al Melograno con Aceto Balsamico di Modena IGP è il prodotto di una tradizionale fermentazione che consente di mantenere il sentore del frutto di origine conferendo ai piatto il giusto equilibrio tra acidità e aroma del melograno.

Il Condimento al Melograno con Aceto Balsamico di Modena IGP è disponibile nella classica ed elegante bottiglietta in vetro da 250 ml.