Ponti presenta le sue Glasse Gastronomiche

gamma-glasse-pet-fbf45adb

Dall’esperienza ultracentenaria della famiglia Ponti, che fa del gusto la sua mission da sempre, nasce la nuova linea di Glasse Gastronomiche: cinque originali esperienze di gusto dai colori brillanti, con un’identità ben distinta e un ampio ventaglio di abbinamenti a cibi peculiari.

Le nuove Glasse Gastronomiche al Succo di Limone, al Succo di Mela, alla Soia e al Moscato si aggiungono alla Glassa Gastronomica all’Aceto Balsamico di Modena IGP Ponti, che ha saputo conquistare il pubblico internazionale grazie al sapiente connubio di materie prime di alta qualità (mosto d’uva cotto e Aceto Balsamico di Modena IGP), moderata acidità, elevata densità, gusto agrodolce, profumo e colore lucente.

Forte quindi del successo di questo prodotto, oggi Ponti propone quattro nuove referenze che sapranno conquistare i palati. Eccole nel dettaglio:

Glassa Gastronomica al Succo di Limone Ponti: piacevolmente cremosa, grazie all’aroma fresco e delicato del succo di limoni rigorosamente italiani, è l’ingrediente perfetto per insaporire i piatti sia dolci che salati. Nasce dall’unione di tre ingredienti principali: succo di limoni italiani, mosto d’uva concentrato e aceto di vino bianco, con una sfumatura di miele di fiori d’arancio; non contiene zuccheri aggiunti (solo quelli della frutta) ed è perfetta in abbinamento a verdure crude, pesci, crostacei, fritti, carni cotte, agrumi, fragole e macedonie di frutta.

Glassa Gastronomica alla Soia Ponti: cremosa e versatile, è l’ingrediente fusion ideale per realizzare decorazioni e per aggiungere una nota asiatica alle ricette. Nasce dall’unione di due ingredienti principali: salsa di soia e aceto balsamico di Modena I.G.P. Perfetta per esaltare i sapori di verdure crude, sushi, carni crude e cotte, ricotta e mozzarella, banane e fichi, la dona un tocco di Oriente alla tutte le pietanze a cui viene aggiunta.

Glassa Gastronomica al Moscato Ponti: è un condimento moderno e delicato che nasce dall’unione di mosto di uve Moscato e aceto di vino bianco. E’ perfetta in abbinamento a frutti di mare, carni

bianche, formaggi stagionati e piccanti, intrigante con il cioccolato fondente.

Glassa Gastronomica al Succo di Mela Ponti: nasce da succo di mela e aceto di mele italiani e unisce tutta la piacevolezza della Glassa Ponti alle caratteristiche benefiche della mela. Il profumo intenso di mele, la piacevole cremosità e l'equilibrato gusto agrodolce, la rendono un condimento straordinario per la cucina. A base di succo di mela italiano, non contiene zuccheri aggiunti (solo quelli della frutta). E' adatta ad accompagnare alimenti dal gusto deciso ed è perfetta in abbinamento a peperoni e asparagi, carni e prosciutti cotti, gruviera e formaggi stagionati, ananas, pere e mele.

Grande novità anche per il packaging: tutte le Glasse Gastronomiche Ponti si presentano nella rinnovata bottiglia in PET trasparente, pratica ed ecologica in quanto riciclabile al 100%. La forma elegante e accattivante della bottiglia esalta le caratteristiche del prodotto. Il pratico ed esclusivo tappo premette infine un'erogazione ottimale del prodotto.