HappyVi, i mini snack per un aperitivo mediterraneo

happyvi-parmigiano-ambientata-f6992cbe

Tre nuovi gusti dal sapore mediterraneo per un’infinità di possibili abbinamenti con vini e cocktail per snack e aperitivi sfiziosi e frizzanti. Gli HappyVi di Vitavigor, con sale marino in superficie, cotti al forno e da sempre preparati solo con il 100% di olio extravergine d’oliva, sono i mini snack dai gusti irresistibili ispirati dalle fragranze della cucina mediterranea con una spolverata di sale marino in superficie. Disponibili in tre versioni, olive verdi e pomodorini essiccati, Parmigiano Reggiano DOP e rosmarino, gli HappyVi sono perfetti per ogni occasione, la soluzione ideale per stupire i tuoi ospiti e rendere più divertenti le tue pause quotidiane: dallo spuntino veloce al lavoro al break per i regimi vegetariani, dalla cena all’aperitivo con gli amici.Il formato da 150 g garantisce gusto e fragranza per tutti gli invitati all’happy time con HappyVi.

Ad ogni gusto però va abbinata la bevanda perfetta, per esaltarne le inconfondibili note di gusto. La nuova ricetta di HappyVi con olive verdi e pomodori essiccati per esempio denota un gusto caldo e mediterraneo, perfetto da assaporare durante una pausa o un aperitivo oppure per accompagnare piatti di pesce. Come spuntino leggero o come sfizioso aperitivo, questa versione è perfetta per essere abbinata ad un fresco vino bianco fruttato, un connubio capace di stuzzicare tutti i sensi.



La nuova ricetta con 100% Parmigiano Reggiano DOP, autorizzato dal Consorzio ufficiale di Parma, invece caratterizza gli HappyVidi Vitavigor con un gusto avvolgente e

delicato che si scioglie letteralmente in bocca: un vero e proprio must have in ogni momento di relax o durante un aperitivo da abbinare a corposi vini rossi che ne rinforzino ancor di più i sapori tradizionali e inconfondibili del formaggio made in Italy.

I tradizionali mini snack HappyVi salati in superficie con rosmarino invece sono contraddistinti dal gusto deciso, quasi balsamico, che rievoca i sapori di una volta: una fragranza tipica della cucina mediterranea che, durante uno spuntino leggero o un gustoso aperitivo, è ottima da abbinare non solo a cocktail frizzanti, ma anche per accompagnare grigliate di carne con un buon vino corposo delle vigne italiane.