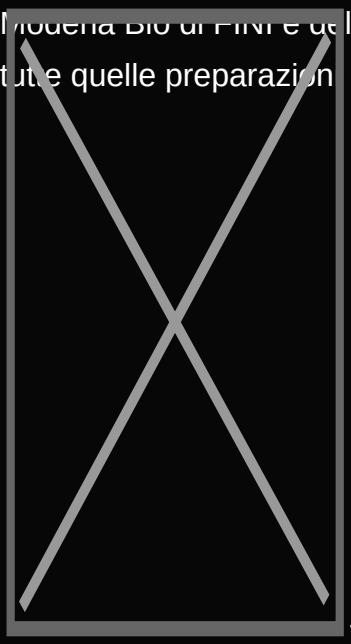
Fini, la firma dell’aceto balsamico nel mondo

fini-aceto-balsamico-bio-b23d7686

C’è un Marchio che da sempre rappresenta alta qualità e tradizione italiana: FINI, un nome storico che da Modena ha portato sulle tavole di tutto il mondo prodotti ormai divenuti dei veri must per gli intenditori. Come l’Aceto Balsamico, un classico di FINI grazie a una gamma di specialità ricca e completa.

Tra le più recenti creazioni di FINI ecco l’Aceto Balsamico di Modena Bio, ottenuto da una selezione di uve a coltivazione biologica e aceto di vino biologico, affinati in pregiate botti di legno, caratteristica che regala un sapore deciso e corposo. FINI certifica e garantisce la qualità Bio del suo Aceto Balsamico prodotto senza pesticidi e seguendo elevati standard di lavorazione. L’Aceto Balsamico di Modena Bio di FINI è delizioso sulle insalate, su verdure cotte o crude, ma anche su piatti di carne e tutte quelle preparazioni che necessitano di quel tocco di gusto elegante e speciale.



Top di gamma è sicuramente l’Aceto Balsamico di Modena 4 Foglie: FINI è tra i pochissimi produttori che può fregiarsi di un prodotto di questa altissima qualità. Il Sistema Foglie è infatti una classificazione che aiuta il consumatore ad apprezzare le caratteristiche qualitative dei prodotti con quattro livelli - da 1 a 4 foglie. Il “4 Foglie” è il livello massimo e FINI con orgoglio porta sul

mercato un grande Aceto Balsamico eccezionalmente denso, perfetto per un utilizzo di alto livello culinario. Dall’aspetto liquido omogeneo senza depositi, ha un colore bruno scuro e un profumo ricco e persistente, complesso, dolce, speziato e fruttato, con aroma di legno, tipici dell'Aceto Balsamico di Modena.
Un’eccellenza d’Italia certificata anche dal marchio I.G.P. a tutela della unica provenienza possibile per questo prodotto.

Tutta la gamma di Aceti Balsamici FINI è distribuita da Eurofood, il Gruppo che da tanti anni porta sulla nostra tavola solo le più prestigiose specialità alimentari da tutto il mondo.