Gusto Vellutato, l'aceto raffinato e versatile di Monari Federzoni

monari-federzoni-aceto-balsamico-di-modena-igp-gusto-vellutato-deb9a86b

Per valorizzare le pietanze della tavola delle feste, Monari Federzoni propone l’Aceto Balsamico di Modena Igp Gusto vellutato, un Aceto Balsamico di Modena Igp pensato per esaltare al meglio i sapori di frutta, dolci e formaggi, ideale da condividere con amici e familiari amanti della buona cucina.

Denso, dolce e cremoso, Gusto vellutato Monari Federzoni è un **prodotto estremamente versatile, ideale per dare un tocco raffinato e gourmet alle pietanze della tavola delle feste**, dall’antipasto al dolce: dai formaggi stagionati, ai risotti, dai carpacci di carne e pesce alle verdure crude e cotte, fino alla frutta fresca e al gelato.

“Viviamo un tempo nuovo, in cui si riscopre la forza dei legami più profondi, quelli con i propri cari e con la tradizione, e le feste sono un’occasione ideale per farlo - sottolinea **Sabrina Federzoni**, Presidente e Amministratore delegato Monari Federzoni Spa. *Legami che Monari Federzoni ha sempre mantenuto ben saldi con il territorio modenese in cui è nata nel 1912, e che ancora oggi rappresentano la cifra distintiva dell’azienda e dei nostri prodotti. Come Gusto vellutato, la perfetta sintesi di passione, qualità e tradizione”.*

Gusto vellutato fa parte della nota linea di Aceto Balsamico di Modena Igp Monari Federzoni, recentemente rinnovata, in cui ciascun prodotto si caratterizza per il suo gusto, nell’ottica di **accompagnare il consumatore nella scelta della referenza giusta per i diversi utilizzi in cucina**. Un percorso di conoscenza pensato dall’azienda per un consumatore sempre più gourmande e attento a ciò che porta in tavola.