Aceto Balsamico di Modena Ponti disponibile in due nuovi formati

logo1-580x333-c9b683fb

L'Aceto Balsamico di ModenaI.G.P. Ponti Capsula Oro,disponibile in due nuovi formati: o nella sua elegante bottiglia o nel praticissimo e innovativo formato Spray, è il condimento che non può mancare al tavolo per dare il tocco giusto a ogni portata, esaltando anche i piatti più semplici come i formaggi freschi e stagionati o le verdure.

Nato dall'esperienza ultracentenaria della famiglia Ponti, depositaria da cinque generazioni di una sapiente arte tramandata di padre in figlio, L'**Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Ponti Capsula Oro Maturato 12 mesi** è il felice risultato di una lenta acetificazione di mosto di uva cotto, proveniente da uve di vitigni selezionati, con pregiato aceto di vino. Matura in botti di rovere e si affina in barriques da 225 litri per un periodo di dodici mesi. Dal profumo intenso e fragrante, con un sapore dolce e agro ben equilibrato, è ottimo per insaporire carni rosse crude e cotte, formaggi freschi e stagionati, verdure, fragole e gelato alla crema.

Per portare al tavolo tutto il sapore di questo pregiato aceto balsamico, Aceto Balsamico di Modena Ponti sarà disponibile in due nuovi formati: **l'elegante bottiglia, anche nel praticissimo e innovativo formato Spray**, che permette di distribuire uniformemente il prodotto sui piatti per guarnirli ed esaltarne al massimo il gusto senza sprecarne nemmeno una goccia.

www.ponti.com