

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



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.