

### FM02 - Aceto Balsamico di Modena IGP



*Come antipasto è consigliato su scaglie di Parmigiano Reggiano e formaggi. Esalta il sapore dei primi piatti arricchendoli con un tocco delicato. Si sposa perfettamente a tutte le carni rosse, alla selvaggina o ad un ottimo pesce lessato, e trasforma il più semplice dei dolci in una leccornia!*

Disponibile nel formato da: 250 ml - 500 ml - 1000 ml - 5000 ml

### FM01 - Aceto Balsamico di Modena IGP



*Lo si consiglia per la cottura delle carni, per arricchire sapientemente maionesi, salse, intingoli, ma può essere utilizzato anche per accompagnare carni già cotte o insalate di mare.*

Disponibile nel formato da: 250 ml - 500 ml - 1000 ml - 5000 ml

### Mostalmico - Mostarda

a base di Aceto Balsamico di Modena IGP

**NEW**



*La novità del Fondo Montebello ha ben pochi limiti in gastronomia! Da spalmare sulle fette biscottate a colazione, la si utilizza sulla carne alla griglia, accompagna patatine fritte, wurstel, pesce al cartoccio o lessato e in ogni accostamento il nostro Mostalmico non fa altro che arricchire di sapore ogni portata.*

Disponibile nei formati da: 50 g e 220 g, su richiesta i formati da 500 g e 1000 g.

### BELLO - Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena



*Come il Diamante, si utilizza questo tipo di Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" dall'antipasto al dolce. Utilizzato da chi apprezza la dolcezza del condimento sul palato e il retrogusto leggermente agro*

Disponibile nel formato da: 200 ml - 350 ml - 1000 ml - 5000 ml

### FM03 - Aceto Balsamico di Modena IGP BIOLOGICO



*Il suo utilizzo è svariato. Lo si può usare per completare primi piatti, arricchire il sapore delle carni ed esaltare anche il gusto dell'insalata meno ricca.*

Disponibile nel formato da: 250 ml - 500 ml - 1000 ml - 5000 ml

### DIAMANTE - Condimento Alimentare



*Condimento utilizzato dall'antipasto al dolce, sulla frutta, sul gelato e anche per guarnire le fette di torta per dare un tocco di classe in più alla semplicità.*

Disponibile nel formato da: 200 ml - 350 ml - 1000 ml - 5000 ml

### ASR - Aceto Balsamico di Modena IGP



*Ottimo per condire cibi caldi da servire caldi oppure per condire fresche insalate di ogni tipo.*

Disponibile nel formato da: 250 ml - 500 ml - 1000 ml - 5000 ml

### AS - Aceto Balsamico di Modena IGP



*Oltre ad essere utilizzato per dare vigore a piatti semplici a base di carni o verdure, lo si impiega per condire fresche insalate di ogni tipo*

Disponibile nel formato da: 250 ml - 500 ml - 1000 ml - 5000 ml

### BALSAMELLO - Aceto Balsamico di Modena IGP



*Dal gusto agro e ben definito può essere utilizzato per dare vigore a piatti semplici e per condire anche insalate meno ricche.*

Disponibile nel formato da: 250 ml - 500 ml - 1000 ml - 5000 ml

**Import - Export**

  
**LORENZA SA**  
TRADING COMPANY

