



GEFRO Reformversand Frommlet KG · D-87697 Memmingen

Die Genußmanufaktur GEFRO erweitert Sortiment

Köstlich: Der neue Aceto Balsamico di Modena IGP von GEFRO

Memmingen, Oktober 2018.

In Italiens Norden findet man die Emilia-Romagna; manche sagen, dass sich dort das "beste Essen Italiens" genießen lässt. Hier liegt auch die kleine Gemeinde Savignano sul Panaro mit ihren Weinbaugebieten – sie ist die Heimat des echten Balsamico Essigs. Der hügelige Landstrich nahe Modena ist berühmt für seine einzigartigen "Aceti" und deren Qualität. Die kommt nicht von ungefähr. Für alle Aceto Balsamico gelten strenge Auflagen: nur ganz wenige dürfen, wie auch der GEFRO Balsamico, die Bezeichnung "Aceto Balsamico di Modena IGP" tragen. Dieses Kürzel garantiert nicht nur den Herkunftsort, sondern auch Echtheit und Qualität des Produktes.

In der kulinarischen Praxis bedeutet das reinste Genuß-Poesie: dunkel leuchtend, fließt echter Balsamico sanft und weich wie dicker Sirup. Der feine Duft nach fruchtig-süßen Trauben und warmen Eichenhölzern ist unverwechselbar. Sein Geschmack ist vollmundig, samtig und harmonisch, säuerlich und süß zugleich... Eben ein Gedicht! Der GEFRO Aceto Balsamico di Modena IGP verfeinert gebratenes und gegrilltes Fleisch, Fischgerichte, rohes, gekochtes oder gegrilltes Gemüse und Käse-Variationen. Er passt perfekt zu frischen, mediterranen Pasta-Salaten und Antipasti. Desserts gewinnen dank der ausgewogenen, fruchtigen Säure.

Der für Suppe, Soßen und Würzen bekannte Hersteller GEFRO ergänzt mit diesem herausragenden Balsamico-Essig sein Portfolio an hochwertigen Produkten, bei denen ganz auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet wird.

Aceto Balsamico di Modena IGP 250 ml 11,90 Euro

Rezeptideen und Bildmaterial gerne abfragen bei

Sabine Prell, RIEGG & PARTNER PR prell@riegg.com TEL 09203 / 996-16

www.gefro.de