



Maggio 2015 - Ecco un nuovo alleato in cucina, creativo, gustoso, eclettico. E' la nuova delizia firmata **FINI**, marchio storico della nostra tradizione gastronomica che ha portato nel mondo questo marchio come emblema del *Made in Italy* di alta qualità.

La Crema all'aceto balsamico di Modena I.G.P., grazie alla sua formula innovativa, si è rivelata indispensabile nelle preparazioni di Chef e amanti della cucina. Oggi si arricchisce di una nuova e originale variante con l'aggiunta di Tabasco®, la famosa salsa ricavata dai peperoncini messicani.

Un modo nuovo per abbellire i nostri piatti e dare un sapore originale alle ricette grazie al sapiente mix tra il gusto agrodolce della Crema di Aceto Balsamico e il piccante del Tabasco®.

La Crema all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. FINI nasce dall'unione tra l'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. e il mosto cotto. La sua nota particolare esalta il sapore degli antipasti più vari, dei secondi di carne o di pesce, dei formaggi e - perché no - dei dolci. Oggi, grazie al Tabasco®, viene aggiunto un tocco di creatività in più alla nostra cucina, potendola utilizzare in tutte quelle preparazioni a cui vogliamo conferire quel sapore vivace tipico del peperoncino unito alla delicata fragranza dell'aceto balsamico.

Grazie al nuovo e pratico formato da 150 ml abbiamo sempre a disposizione la nostra Crema FINI preferita.

La **Crema all'aceto balsamico di Modena I.G.P con Tabasco®** è distribuita da Eurofood, il marchio che porta sulle nostre tavole solo le più prestigiose specialità alimentari di tutto il mondo.

Crema FINI all'aceto balsamico con Tabasco® PET 150 ml € 3,40.

www.eurofood.it