

Από 100% Βαλσάμικο της Μοδένα
 Χωρίς προσθήκη αρωμάτων

COLLITALI®
 FASHION FOOD FACTORY

Ξύδι Βαλσάμικο της Μοδένα φυσικά εμποτισμένο με χυμό φρέσκων φρούτων

Τα δικά μας ξύδια βαλσάμικο δημιουργούνται με την έγχυση φρέσκου χυμού φρούτων.

Πώς να τα απολαύσετε

 Λεμόνι Σύκο Βατόμουρο	 Λεμόνι Πορτοκάλι Φρούτα του δάσους Βατόμουρο Σύκο	 Λεμόνι Σύκο Φρούτα του δάσους	 Πορτοκάλι Φρούτα του δάσους Βατόμουρο Σύκο	 Πορτοκάλι Σύκο Βατόμουρο	 Πορτοκάλι Φρούτα του δάσους Βατόμουρο Σύκο
--	--	--	---	---	---



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ - 101LCT/2009

Ξύδι βαλσάμικο, βαλσάμικο σως, μύλοι 'αλάτια του κόσμου' COLLITALI της LA COLLINA TOSCANA, από τη ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΗΛΙΟΣ



ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΞΥΔΙ COLLITALI

Στην La Collina Toscana, χρησιμοποιούμε μόνο βαλσάμικο ξύδι 4 leaves από την Μοδένα -το οποίο είναι στην υψηλότερη κλίμακα της ποιότητας του ξυδιού.

Το βαλσάμικο ξύδι διαχωρίζεται σε 4 τύπους:

1leaf: μέτρια πυκνότητα, 2 leaves: μεγαλύτερη πυκνότητα, 3 leaves: ακόμα μεγαλύτερη πυκνότητα και γλυκύτητα, 4leaves: είναι το πολύ πυκνό βαλσάμικο ξύδι. Το μπουκάλι έχει σχεδιαστεί σε συνεργασία με το 'Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο Σχεδίου' της Ρώμης (European Design Institute).

ΠΩΣ ΝΑ ΤΑ ΑΠΟΛΑΥΣΕΤΕ

Τα ξύδια βαλσάμικο COLLITALI παράγονται με την έγχυση μόνο φρούτων σε ξύδι βαλσάμικο της Μοδένα -χωρίς την προσθήκη αρωματικών ουσιών.

Είναι φυσικά εμποτισμένα με χυμό φρέσκων φρούτων:

Κλασσικό & Λευκό ξύδι βαλσάμικο

Αναδείξτε τις σαλάτες, τα φρούτα και τα τυριά της αρεσκείας σας. Συνοδέψτε...το ψάρι της επιλογής σας.

Πορτοκάλι

Ενδείκνεται για τις σαλάτες και τα τυριά. Είναι εξαιρετικό με πουλερικά (πάπια, κοτόπουλο, κτλ.) και δίνει μια διαφορετική νότα ακόμα και...στο παγωτό σας!

ΒΑΛΣΑΜΙΚΟ ΣΩΣ COLLITALI - ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟ ΓΛΑΣΑΡΙΣΜΑ...

Οι σως βαλσάμικο COLLITALI της LA COLLINA TOSCANA είναι ένα καινοτόμο προϊόν που σας επιτρέπει να τελειοποιήσετε τη γεύση των πιάτων σας και να δώσετε ένα ύφος δημιουργικότητας και αυθεντικότητας στις συνταγές σας. **Δεν περιέχουν γλουτένη και Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free).**

Περιζήτητες από κορυφαίους chef, οι σώς βαλσάμικο είναι κατάλληλες για να συνοδέψετε και να γλασάρετε τα πιο εκλεπτυσμένα πιάτα.

Με τη χαρακτηριστική γεύση βαλσάμικου ξυδιού και τα ιδιαίτερα αρώματα τους, σας δίνεται η δυνατότητα να επιτύχετε νόστιμους συνδυασμούς με σαλάτες, κρέας, ψάρι, επιδόρπια και φρούτα.

Παρασκευάζονται από φρέσκα, εκλεκτά υλικά (μόνο φρέσκα φρούτα), με φυσικούς πηκτοματοποιητές.

Δεν χρειάζονται μαγείρεμα ή ζέσταμα.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΙΣ ΑΠΟΛΑΥΣΕΤΕ

Οι σώς βαλσάμικο COLLITALI παράγονται με ένα καινοτόμο σύστημα που επιτρέπει την άριστη κορνιτοποίηση του αμύλου του προϊόντος σε διαστάσεις μικρών (μ). Η μέθοδος αυτή δημιουργεί μία υπέροχη πηκτή και ομογενοποιημένη κρέμα.

Είναι ιδανικές για να γαρνίρετε κάθε είδους πιάτο χάρις στη φρεσκάδα τους και τα ντελικάτα αρώματά τους. Είναι υπέροχες και εύκολες στη χρήση τους λόγω της συσκευασίας σε μπουκάλι που συμπιέζεται εύκολα (easy-squeeze).



Κλασσική και Λευκή

Είναι ιδανική για να γαρνίρετε φιλέτα ή escalope, ψητό κρέας, ψάρι στον ατμό και λευκά κρεατικά. Για να δώσετε γεύση σε σαλάτες με ρύζι ή ζυμαρικά, σε συνδυασμό με τηγανιτές πατάτες ή με τυρί παρμεζάνα. Συστήνεται επίσης και για ψητά λαχανικά.

Λεμόνι

Είναι ιδανική για να γαρνίρετε κάθε είδους ψάρι, ειδικά λευκό, βραστό ή ψητό, αλλά επίσης και για γαρίδες, τόννο, caraccio και καναπεδάκια.

Τα προϊόντα COLLITALI της LA COLLINA TOSCANA διανέμονται στην Ελλάδα και στην Κύπρο αποκλειστικά από την ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ 'ΗΛΙΟΣ' - ΠΑΝ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε.Ζ.Τ..

Θα τα βρείτε στα καταστήματα των αλυσίδων: ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΘΑΝΟΠΟΥΛΟΣ, ΚΑΡΦΟΥΡ (στην κατηγορία τροφίμων - υποκατηγορία ξύδια ή στο διάδρομο 'γευσεις του κόσμου' - Ιταλία), ΚΑΡΦΟΥΡ ΜΑΡΙΝΟΠΟΥΛΟΣ (στην κατηγορία τροφίμων - υποκατηγορία ξύδια) και σε επιλεγμένα delicatessen στην Αττική και στην επαρχία.



ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ 'ΗΛΙΟΣ'

ΠΑΝ. ΣΠ. ΔΑΚΟΣ Α.Β.Ε.Ε. ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

11^ο ΧΛΜ. ΑΘΗΝΩΝ-ΛΑΜΙΑΣ, 14451 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ

ΤΗΛ: +30 210 2840140-7, ΦΑΞ: +30 210 2816787, e-mail: sales@heliospasta.gr