



CONDIMENTO DI ACETO BALSAMICO

Il condimento balsamico contiene l'aceto più selezionato con tutte le caratteristiche che gli vengono dalla giusta maturazione e l'affinamento nelle botticelle in rovere.

Abbinamenti enogastronomici: ottimo su pietanze cotte quali carni, frittate e pasta, nonché su verdure, anche fresche.



NOCINO

Il Nocino è il liquore tipico modenese, nato da un'antica tradizione locale. È ottenuto dall'infusione di noci selezionate, raccolte nella notte di San Giovanni (23/24 giugno), come vuole la tradizione, ancora verdi, prima che avvenga l'indurimento del guscio.

Abbinamenti enogastronomici: è ottimo a fine pasto come digestivo, servito liscio e a temperatura ambiente. Versato sul gelato alla crema o sul mascarpone fresco, si ottiene un ottimo dessert.

In estate è rinfrescante gustato molto freddo da 0° a 4 ° C.

Grado alcolico: 40% VOL