

# Aceto di Mele Piemonte - Aceto di mele Trentino Aceto di mele Biologico

## Apple cider vinegar - Organic apple cider vinegar

L'aceto di mele è utile sia in cucina e sia per la salute, grazie alle tante sostanze benefiche ( Sali minerali, enzimi, acidi della frutta e vitamine ) di cui è ricco. Ma le proprietà e i benefici sono talmente tanti che non è solo il palato a ringraziare; diversi studi confermano che l'aceto di mele fa dimagrire, se inserito in una dieta sana ed equilibrata ed è utilissimo per il benessere di capelli e viso. Insomma, un autentico elisir per il corpo e non solo per delle fantastiche ricette in cucina. Varvello ve lo propone in tre varianti : l'aceto di mele del Trentino, ottenuto solo con mele provenienti dalle valli del Südtirol, l'aceto di mele del Piemonte, con mele provenienti da questo territorio, e l'aceto di mele biologico, ottenuto da mele biologicamente certificate e 100% italiane. Il colore giallognolo e il sapore dalle note acidule sono le caratteristiche di questo aceto, che derivano dal processo di fermentazione delle bucce di mela. Ricorda che il 'vero' aceto di mele non è limpido, ed è proprio l'aspetto leggermente torbido e poco chiaro a garantire la presenza di enzimi, fibre e pectine.

Sorprendete i vostri ospiti utilizzando questo aceto per preparare un'ottima Vinagrette in abbinamento a un tradizionale Aceto Balsamico di Modena IGP.



Apple cider vinegar is useful both in cooking and for health, thanks to the many beneficial substances (mineral salts, enzymes, fruit acids and vitamins) of which it is rich. But the properties and benefits are so many that it is not only the palate to thank; several studies confirm that apple cider vinegar makes you lose weight if included in a healthy and balanced diet and is very useful for the well-being of hair and face. In short, an authentic elixir for the body and not just for fantastic recipes in the kitchen. Varvello offers it in three fantastic variations: apple vinegar from Trentino, obtained only with apples from the valleys of Südtirol, apple vinegar from Piedmont, with apples from this area, and organic apple vinegar, obtained from organically certified and 100% Italian apples. The yellowish color and the acidulous flavor are the characteristics of this vinegar, which derive from the fermentation process of apple peels. Remember that the 'real' apple cider vinegar is not clear, and it is precisely the slightly cloudy and unclear appearance that guarantees the presence of enzymes, fibers and pectins.

Surprise your guests by using this vinegar to prepare an excellent Vinagrette in combination with a traditional Balsamic Vinegar of Modena PGI.



*Ideale per :*

Per condire e insaporire secondi piatti e insalate e da bere.

*Ideal for:*

to season and flavor main courses and salads and to drink.

Formato /Bottle size :  
500ml (16.9 Fl.Oz.)

