



ACETAIA MALPIGHI PRESENTA IL PANETTONE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Artigianale, morbido e fragrante, dal gusto goloso e raffinato: Acetaia Malpighi presenta il Panettone all'Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro".

La proposta per il Natale della storica acetaia nata nel 1850 nasce dalla collaborazione con la maison del Panettone Albertengo: tradizione modenese e piemontese si uniscono così per dare vita a un dolce artigianale dedicato ai palati più raffinati, dove la fragrante morbidezza

dell'impasto si unisce a golose uvette al sapore di Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro", che viene aggiunto anche alla farcitura. Si ottiene un perfetto equilibrio tra dolce e agro, per un'esperienza gastronomica sorprendente.

L'Aceto Balsamico di Modena IGP selezionato è la versione "Oro", a elevata densità 1.34: un prodotto al cento per cento naturale, privo di caramello, coloranti o additivi, realizzato utilizzando il mosto delle uve dei vigneti di famiglia e aceto di vino di produzione interna, che

sono poi invecchiati in barriques di Rovere.

«Abbiamo scelto questo rinomato brand per il nostro nuovissimo Panettone - spiega il cav. Massimo Malpighi, presidente della storica Acetaia - perché ne condividiamo la filosofia aziendale: perseguire la qualità a 360 gradi investendo continuamente in ricerca ed innovazione, migliorando continuamente i prodotti negli ingredienti e nelle materie prime, nel packaging, rimanendo sempre fedele alla nostra grandissima tradizione».



ACETAIA MALPIGHI

Soffice, artigianale, balsamico!