

# FRIGO WEEKLY 87

## ACETO E DINTORNI



### Ar.pa

Il Cremore di Tartaro è molto utilizzato in pasticceria per le particolari caratteristiche di leggerezza e morbidezza che conferisce all'impasto di muffin e plum-cake dolci e salati. Ar.pa Lieviti promuove questo lievito di derivazione vegetale, ideale anche per le preparazioni vegane



**Per condire l'insalata vola col sale, canta coll'olio, fuggi coll'aceto.**

**PROVERBIO**

### Poretti

La 4 Luppoli Non Filtrata del Birrifico Angelo Poretti è una birra dal sapore fresco e dissetante, in cui gli aromi dei luppoli e le fragranze del malto si integrano alla gentile ruvidità del lievito, rendendola adatta a tutte le occasioni di consumo.



**CONSIGLIO ECO** Smetti di comprare acqua in bottiglie di plastica.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## Acidulati, le 6 sfumature del gusto



**Non si tratta di "aceti" aromatizzati, ma di condimenti ricavati dalla fermentazione della materia prima: riso, miele, malto, dattero, banana, ananas.**

Dallo studio di culture gastronomiche diverse in giro per il mondo, dall'Oriente all'America Latina, sono nati gli Acidulati Wo't (World of taste) dell'Acetificio Mengazzoli. Una linea di prodotti composta da sei referenze: riso, miele, malto, dattero, banana, ananas. Non si tratta di "aceti" aromatizzati, ma di condimenti ricavati dalla fermentazione della materia prima, senza l'aggiunta di aromi e zuccheri, ottenuti dopo anni di studio e selezione di lieviti, per mantenere profumi e sapori delicati ma unici e ben definiti.

Formaggi, carni, pesce, macedonie e, perché no, dolci: ogni piatto può essere un'occasione per sperimentare gli Acidulati Wo't, ognuno con la propria storia, un sapore unico e un packaging "personalizzato" che li rende inconfondibili. Racchiudono un'anima agrodolce, conservano i sapori e i colori delle terre dalle quali hanno tratto ispirazione e possono condire, vivacizzare, completare o semplicemente armonizzare le pietanze. Possono esaltare la cucina della tradizione e possono ispirare i piatti di chi ama sperimentare e inventare. Indispensabili per chi apprezza la cucina etnica e una piacevole scoperta per chi preferisce sapori essenziali e raffinati.

**Acidulato di Riso.** Prodotto senza glutine, ottenuto da riso fermentato in aceto secondo una ricetta tradizionale tramandata nei secoli e impiegato per la preparazione del sushi. Sapore tipico agrodolce, non copre o modifica le pietanze. Adatto ovviamente per sushi

ma anche per carni bianche.

**Acidulato di Miele.** Morbido, leggero e profumato, pensato per chi ama conferire delicatezza a verdure cotte e crude e dare un tocco in più al pesce.

**Acidulato di Malto.** Il suo sapore rotondo ma piccante, corposo e aromatico lo rende ideale per le marinature e per il tipico Fish & Chips, nonché per i piatti tipici messicani.

**Acidulato di Dattero.** Il matrimonio tra Oriente e Mediterraneo, prodotto antichissimo. È dolce delicato con un retrogusto aspro, perfetto con i cibi speziati e gli stufati.

**Acidulato di Banana.** Prodotto familiare antico nell'America Latina, è indicato per tutti i tipi di carni, soprattutto stufate.

**Acidulato di Ananas.** Ha un sapore amabile ma sostenuto, che migliora il sapore delle carni e dei pesci grigliati.

Conoscere la chimica delle materie prime utilizzate e i metodi di lavorazione delle culture locali dei differenti Paesi di origine, che acidificano i frutti e i prodotti naturali più presenti nel loro territorio, è solo una componente del successo del risultato finale. La rigida applicazione delle regole di produzione, i moderni concetti di lavorazione, le fermentazioni controllate non spinte, l'impiego delle migliori e collaudate tecniche alimentari, fermentative ed enologiche, l'igiene delle attrezzature, degli ambienti e delle materie prime, sono i segreti per ottenere questi prodotti naturali, che preservano le caratteristiche del frutto senza l'ausilio di composti chimici.

## ACIDO



## DOLCE

Dal gusto fresco e avvolgente, l'Aceto di Mela BIO Leni's è una delicata abitudine, ideale per arricchire le tue ricette.

Ottenuto da puro succo delle migliori mele biologiche del Trentino - Alto Adige, coltivate in un territorio magico e incontaminato, quindi selezionate, spremute e lasciate fermentare in modo naturale, l'Aceto di Mela BIO Leni's è un prodotto dalla qualità superiore. Il succo fresco di Äpfel di alta montagna e non da concentrato, non viene né filtrato né pastorizzato per preservare le qualità organolettiche delle mele e le proprietà nutrizionali della madre naturale dell'aceto, sostanza responsabile dell'avvio del processo di fermentazione, ricca di batteri acetici ed enzimi naturali.

La presenza di mele d'alta quota rende l'Aceto di Mela BIO Leni's un condimento ricco di proprietà benefiche. Fornisce un elevato quantitativo di minerali come il fosforo, il ferro, il calcio e il potassio, fondamentale per il buon funzionamento di cuore e muscoli. Ideale per tutti i piatti come insalate, macedonie di frutta, salse, marinature e ricette creative, l'Aceto di Mela BIO Leni's è un condimento gentile, dal sapore armonico e dall'aroma rotondo.

Inoltre, grazie al suo limitato apporto calorico è perfetto anche nelle diete a regime calorico ristretto.

L'Aceto di Mela BIO Leni's, un'abitudine sana e naturale che, grazie al suo aroma fresco e delicato, è gradito a ogni tipo di palato!



Ingrediente prezioso di tantissime ricette dolci, la Saba è un condimento della tradizione modenese ottenuto da un'antica ricetta a base di mosto cotto.

Un prodotto organoletticamente dolce e ben armonico, 100% naturale e privo di caramello, conservanti, coloranti o additivi. Squisita insieme ai formaggi stagionati e saporiti, si usa anche come salsa per i gelati di crema e di panna. In estate, aggiunta all'acqua, diventa un'ottima bevanda dissetante.

Viene inoltre impiegata per mantenere morbido il tipico Pane di Natale modenese o per insaporire i tortelli modenesi ripieni di Savor.

Una curiosità: aggiunta ad un bicchiere di neve fresca forniva tradizionalmente una gradevole granita per i bambini. Vi consigliamo di usarla come surrogato dello zucchero nella preparazione di dolci, marmellate, macedonie di frutta e come aromatizzante in generale.

