



## GELATINE

Le Gelatine sono mousse morbide e dense che si ottengono dalla cottura del vino e dell'aceto balsamico.

Il prodotto di base utilizzato, viene bollito molto rapidamente per mantenere al meglio le caratteristiche aromatiche di ciascuna qualità. Sono prodotti assolutamente naturali e privi di alcol per quelle di vino. Non vengono aggiunti né conservanti né coloranti. L'alta acidità e la presenza di zucchero ne garantiscono una lunga conservazione.

**Abbinamenti enogastronomici:** i formaggi sono l'abbinamento classico.

**La Gelatina di Vino Lambrusco di Sorbara** è molto delicata, si sposa con formaggi morbidi e freschi, come ricotta e caciotta di latte di mucca. Oppure con pane, fette biscottate e tartina imbrattata, con carni bollite, zampone, salumi, frutta fresca o da utilizzare su torte.

**La Gelatina di Aceto Balsamico**, a forte aromaticità, si sposa bene con il Parmigiano Reggiano e con formaggi stagionati a pasta dura e erborinati. Carni bollite, frittate, fragole fresche e gelati alla crema.

