



Améa, arriva l'aceto balsamico di mela bio
invecchiato in barrique

**Mengazzoli lancia un aceto equilibrato e dall'acidità
poco pungente, con uno spiccato aroma agrodolce e
fruttato**



Améa, il balsamico di mele di Mengazzoli (Foto © Ufficio stampa).

L'aceto si può ottenere da diverse materie prime. Gli aceti più famosi e apprezzati sono sicuramente quelli a base uva/vino ma non sono gli unici a rendere più golose le pietanze, ammaliandi i nostri sensi.

Améa Mengazzoli: aceto di mele invecchiato in barrique

Un esempio è l'**aceto di mele** che all'**Acetificio Mengazzoli** diventa "**Améa XX**", un **balsamico di mela bio, invecchiato in barrique e caratterizzato da uno spiccato aroma agrodolce e fruttato**, con una palpabilità vellutata.

Améa è adatto per risotti con erbe e frutta, carni bianche di vitello grigliate e al forno, bolliti di carne e verdure. Piacevole su gelati e macedonie. Particolarmente adatto per strudel di mele e torte con frutta secca. È inoltre ottimo come dissetante, può essere diluito in acqua tonica o essere utilizzato nella preparazione di drink analcolici e non.

Il consumo di aceto di mele all'interno di bevande ha origini antiche, ci sono prove del suo consumo diluito in acqua anche ai tempi degli antichi romani che lo utilizzavano per la sua capacità di essere corroborante per l'organismo.

Come si ottiene Améa



Améa Mengazzoli è ottenuto da un unico ingrediente, il succo di mele concentrato, fermentato in modo naturale in barriques e lasciato maturare per un lungo periodo, per ottenere una trasformazione diretta degli zuccheri in acido acetico e creare così un'acidità meno pungente e un giusto equilibrio con i residui zuccherini della materia prima.

La scelta di dare vita a un prodotto biologico nasce da lontano, perché è dal 1984 che la Mengazzoli ha aderito al sistema della produzione bio. Dall'analisi di filiera l'azienda ha deciso di governare totalmente il processo biologico, intervenendo direttamente nei controlli a monte della produzione dell'aceto, incaricando un supervisore esterno che lo controlli e lo garantisca.

È nato così il **"Progetto Mengazzoli Sicuro-Biologico"** per produrre prodotti sicuri, garantendo e certificando le attività svolte per eliminare tutte le sostanze potenzialmente dannose per il corpo umano e l'ambiente. Info: www.mengazzoli.it

Amea Aceto di Mele – Balsamico di mela bio, in bottiglia di vetro da 100 ml, prezzo consigliato al pubblico € 12,90.

Data di creazione

14/07/2022

Autore

redazione