

PONTI PRESENTA LA NUOVA LINEA DI SALSE PREMIUM BBQ



Categories: [Food](#), [News](#)

Ponti arricchisce la propria offerta di prodotti di qualità con i nuovi sapori delle due salse Premium BBQ.

Con queste due squisite novità, anche così Ponti risponde alla domanda crescente di salse da parte dei consumatori, senza mai rinunciare alla qualità degli ingredienti ed ai valori della tradizione italiana del gusto. Per questo, l'azienda leader dell'aceto con sede a **Ghemme** (No), ha creato nelle salse BBQ Ponti la perfetta sintonia tra due tipologie di Aceto, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e l'Aceto di Mele ed il gusto forte e unico della salsa barbecue.



Le due varianti BBQ si differenziano per l'ingrediente principale che ne determina l'intensità del gusto, proprio la tipologia dell'aceto: **Ponti Premium BBQ a base di Aceto Balsamico di Modena IGP** è la salsa per chi ama un gusto intenso. Nasce da un aceto che è il risultato di una lenta acetificazione del mosto proveniente da sette varietà di uve selezionate con pregiato aceto di vino, a cui segue un periodo certificato di maturazione in botti di rovere. Mentre **Ponti Premium BBQ** a base di Aceto di Mele 100% italiane, è la salsa per chi preferisce un gusto delicato. Alla base vi è un prodotto genuino e dalle numerose valenze benefiche, creato con mele fresche, italiane, selezionate con cura, passione e competenza.

Le due salse hanno un aspetto denso ed un gusto ricco che si contraddistingue per le note affumicate date dalla presenza del pomodoro e delle spezie aromatiche.

www.ponti.com

(I.C.)