DISPENSA DEL BONAGHINO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

È alla tradizione degli antichi Romani che risale la pratica della cottura del mosto d'uva: il cosiddetto sapum era utilizzato sia come medicinale sia in cucina, come dolcificante e condimento. A partire dall'XI secolo la produzione di questo aceto particolarissimo si lega a Modena: diventerà nel tempo sinonimo di cultura e di storia di un territorio unico per caratteristiche pedoclimatiche e per saperi e talenti umani.
Da sempre tale prodotto, simbolo dell'Italia nel mondo, ha registrato riconoscimenti; l'ultimo di essi -per tempo ma non per importanza- risale al 2009. Dopo un lungo iter, infatti, la Commissione Europea inserisce la denominazione Aceto Balsamico di Modena nel registro delle produzioni IGP.

Dello stesso produttore trovate nel nostro sito:

Aceto balsamico di Modena I.G.P. densità 1,20

DISPENSA DEL BONAGHINO

La Dispensa del Bonaghino nasce dall'esigenza di divulgare un nuovo stile di vita più consapevole , etico ed ecosostenibile volto al raggiungimento di una piena simbiosi tra uomo ed ambiente.

Quello che un tempo era associato solo a dei prodotti, principalmente ortofrutticoli, e trattato con una sorta di timore e diffidenza da molti, ora sta allargando le coscienze.

La "Dispensa del Bonaghino" è un'azienda che si impegna quotidianamente a dare il suo contributo Biologico. Alimenti Biologici, prodotti con cura e attenzione, a beneficio di tutti, a protezione della vita.

Aceto balsamico di Modena I.G.P. densità 1,32

Sale marino integrale di Trapani all'aceto balsamico di Modena I.G.P.