AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE
Prima Pagina News

PPN FOOD - *L'Aceto di Melograno: usi e benefici fra cucina e benessere*

Roma - 16 dic 2021 (Prima Pagina News) **Capace di coniugare efficacemente gusto e salute, l'Aceto d Melograno è parte integrante della categoria dei prodotti da bere.**

Naturalmente ricco di Polifenoli, e assolutamente Biologico, l'Aceto di Melograno De Nigris è un'autentica eccellenza nel panorama dei condimenti, soprattutto perché mantiene intatte tutte le caratteristiche della materia prima a partire dal semplice succo di Melagrana, sottoposto a fermentazione alcolica e successivamente trasformato in acido acetico. A contraddistinguere questo prodigioso prodotto è l'unione fra le virtù dell'aceto madre, e il puro succo di melograno proveniente da coltivazione bio. Scopriamolo in cucina L'Aceto di Melograno è un condimento di pregio dal sapore delicato, perfetto per condire verdure, pesce, ricche insalate, piatti leggeri e un colorato e fantasioso pinzimonio. Chi l'ha scoperto in cucina non può non apprezzarne quella nota di acidità decisamente gradevole, e le fragranze di frutta, così come l'idea di utilizzarlo quale ingrediente per preparare ottimi cocktail, soprattutto se abbinati a un vino bianco secco come il Prosecco o lo Champagne. Fra le caratteristiche di questo condimento, apprezzato in tutto il mondo, consideriamo le potenzialità di una soluzione non filtrata, non pastorizzata e assolutamente priva di glutine, perfetta per coniugare il gusto al benessere. Proprietà e benefici dell'Aceto di Melograno Considerando le proprietà dell'Aceto di Melograno, dobbiamo andare indietro nei secoli, per scoprire che, già nell'antichità, i pregi di un albero come quello del Melograno erano noti ai nostri avi. L'immagine dell'albero di Melograno appare chiaramente nel 4° millennio A.C., ma se ne trovano riferimenti precisi nella tradizione cristiana, così come in quella babilonese, araba, ebraica e greca. Oggi della Melagrana, frutto della pianta di Melograno, conosciamo le innumerevoli peculiarità, a partire dall'elevata presenza di vitamina C, dall'abbondanza di polifenoli e dalla spiccata attività antiossidante, in grado di neutralizzare i radicali liberi e proteggere l'organismo dalla loro azione negativa. Questo prezioso frutto è una fonte naturale di potassio, e il consumo costante svolge un'azione benefica sulla pressione sanguigna e sul sistema nervoso e muscolare. Le caratteristiche positive possono essere sfruttare per mantenersi in forma, grazie al consumo costante dell'Aceto di Melograno per dimagrire, ma sono essenziali per offrire un ottimo supporto a chi fa sport, o segue un programma disintossicante. Come impiegare l'Aceto di Melograno Gli usi di quest'aceto sono innumerevoli e tutti di grande pregio. Impariamo a utilizzarlo la mattina, opportunamente diluito in acqua tiepida, soprattutto se sfruttiamo le prime ore dopo il risveglio per fare attività fisica. In questo caso l'Aceto di Melograno consente di recuperare velocemente i sali minerali persi con lo sforzo. Un uso abituale di questo prodotto benessere è garanzia di una potente azione antietà, e consente al nostro corpo di rimanere assolutamente giovane, integrando le riserve di vitamina C. Impossibile dimenticare che l'Aceto di Melograno nasce con la prospettiva di un uso culinario, alla stregua di una qualsiasi tipologia di aceto. In questo caso da

sfruttarsi appieno sono doti quali il sapore delicato, che assicura ai piatti una leggerezza assoluta. Non resta che provarlo sulle insalate, sui piatti a base di pesce, nella preparazione di gustose salse e marinature, per dare un tocco innovativo, ma soprattutto salutare ai nostri piatti.

(Prima Pagina News) Giovedì 16 Dicembre 2021

Verbalia Comunicazione S.r.l. Società Editrice di PRIMA PAGINA NEWS
Registrazione Tribunale di Roma 06/2006 - P.I. 09476541009
Iscrizione Registro degli Operatori di Comunicazione n. 21446

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
Redazione Tel. 06-45200399 r.a. - Fax 06-23310577
E-mail: redazione@primapaginanews.it