

FABRICADO SEGUNDO TRADIÇÕES VERMONTESAS

VINAGRE DE FRUTA MAÇÃ

*Mais sabor em suas receitas
e Senhor Viccino na sua mesa!*



Senhor Viccino®

sac@senhorviccino.com.br
www.senhorviccino.com.br

Fone: 19 3935.3078 | 3935.3099
SAC: 19 4062.9005

Rua Alberto Magnusson, 422 - Indaiatuba - SP - Brasil

QUALIDADE E SABOR AGORA TAMBÉM NO VINAGRE!

O Vinagre de Maçã é muito importante na culinária podendo ser utilizado para a preparação de saladas, bolos, algumas bebidas, pratos crus, doces e salgados em geral. Devido ao sabor diferenciado, à qualidade, às características de produto natural uma vez que é derivado da própria maçã esmagada, da textura, da coloração, e do percentual de acidez dentre outros, nossos vinagres são fundamentais e recomendados para os grandes chefs de cozinha, para os consumidores de produtos gourmet, para pessoas que adotam à alimentação sadia, para quem valoriza o sabor e prioriza a qualidade. É possível preparar grandes pratos com o Vinagre de Maçã Senhor Viccino. Prepare e crie o seu, também!

BOLO DE VINAGRE



INGREDIENTES

4 ovos inteiros;
2 xíc (chá) de açúcar;
2 xíc (chá) de farinha;
½ xíc (chá) de água;
½ xíc (chá) de óleo;
2 colheres das de (sopa)
de vinagre;
1 colher (sopa) bem cheia
de fermento em pó.

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com a água o óleo e o vinagre no liquidificador, depois misture o açúcar, a farinha e deixe bater até ficar uma massa lisa, Coloque o fermento por último. Untar uma forma e enfarinhar colocar a massa e deixar assar até que enfando um palito saia limpo. Este bolo aceita cobertura ou mesmo pode ser recheado.

Conheça toda a pureza e o sabor do verdadeiro Vinagre de Maçã SENHOR VICCINO. Nossos produtos são fabricados a partir da própria fruta esmagada, sem adição de corantes, conservantes, estabilizantes, leveduras artificiais ou de qualquer outro aditivo químico. Por isso, eles preservam todas as características naturais da maçã, resultando num líquido nobre e de sabor diferenciado, encorpado, carregado de nutrientes, feitos 100% a partir da própria fruta. O Vinagre de Maçã Senhor Viccino possui embalagem especial, com garrafa de 500 ml em alta gramatura, rótulo de alta resistência, batoque (dosador), tampa com sistema de proteção de alumínio dourada e lacre de proteção.



Todo o processo de fabricação dos produtos SENHOR VICCINO obedecem às antigas tradições do estado americano de Vermont, berço das aplicações terapêuticas do vinagre natural de maçã desde meados do século XIX; local onde a natureza, as belas paisagens e os bons hábitos de saúde, contribuem diretamente para o bem-estar, a longevidade e a felicidade de seus habitantes.

Há quase 2.500 anos atrás, o Vinagre de Maçã era muito utilizado por Hipócrates, que é reconhecido como pai da Medicina. Dentre suas receitas, a mais comum era o Oxymel, uma combinação de vinagre e mel.

