

20 Febbraio 2019

Acetificio M. De Nigris

Aceto di Riso: un tocco d'oriente da mettere nel piatto

La bassa acidità e il sapore caratteristico lo rendono ideale per piatti ispirati alla cucina orientale ma non solo. È un condimento dall'aroma morbido che arricchisce il bouquet degli aceti firmati De Nigris



Campania

Ideale per piatti al profumo d'oriente, ma non solo. L'**aceto di riso** firmato [De Nigris](#) [1] ha un aroma morbido che consente di aggiungere un tocco esotico tra i fornelli. Tuttavia, le sue **virtù salutari** e il **carattere sfaccettato** ne fanno un ingrediente speciale per arricchire anche la cucina di tutti i giorni. Largo allora alla preparazione di sushi giapponese o specialità della **cucina orientale**, senza dimenticare però di sperimentare questo prezioso condimento su pesce, verdure, legumi e carne bianca. Il suo gusto tipico è inoltre ottimo per mixare diverse tradizioni, o insaporire riso e cereali.

Oltre ad avere un'acidità contenuta (4,5%), l'aceto di riso si distingue per le **virtù benefiche**. Ricco di vitamine del gruppo B e sali minerali, ha proprietà energizzanti: rafforza le difese immunitarie ed è un importante antisettico. Può inoltre rappresentare un valido sostituto del sale: perfetto per le diete iposodiche, o per aggiungere sapore evitando ingredienti più grassi e calorici.

Questo condimento va così ad arricchire il bouquet dei tradizionali aceti prodotti della famiglia De Nigris. Da oltre tre generazioni, questo **storico marchio** si lega alla produzione di aceto, lungo un percorso fatto di rispetto e innovazione. Una storia che inizia più di centoventi anni fa, quando Armando De Nigris inaugura il primo acetificio a Napoli per poi allargare la produzione al pregiato [Balsamico di Modena Igp](#) [2] nei territori dell'Emilia Romagna. La capacità di guardare avanti restando fedeli alle **antiche tradizioni** ha così portato alla ricerca di sapori inediti, capaci anche di aggiungere creatività in cucina.

Links

[1] <https://www.denigris1889.com/it/>

[2] <http://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/aceto-balsamico-di-modena-igp>