

Aceto Balsâmico



Um bálsamo para os apreciadores da boa gastronomia

Considerado o mais nobre dos vinagres, o Aceto Balsâmico se difere do vinagre comum por suas características quanto por suas múltiplas aplicações na cozinha. É feito direto do mosto da uva, ou seja, não chega a ser transformado em vinho como os outros vinagres. Assim, é produzido um composto que fica estocado no interior de barris de diversas variedades de madeira, conferindo ao produto aroma e sabor típicos, além de tornar a textura viscosa e muito concentrada.

O Aceto Balsâmico Tradicional tornou-se um ingrediente muito apreciado por chefs e gourmets em todo o mundo. Em um prato valoriza a decoração e oferece refinamento à preparação. Tradicionalmente utilizado em saladas, o vinagre balsâmico tornou-se um excelente condimento em vários preparos, sendo ingrediente em diversas receitas e até acompanhamento para sobremesas. Seu gosto agridoce, unido a um sabor diferenciado, permite a combinação com todo gênero de prato. Deve ser utilizado com moderação, apenas poucas gotas para valorizar a receita.

Esta jóia da culinária italiana é elaborada segundo os procedimentos que garantem as certificações de origem, como o DOP (Denominação de Origem Protegida) no qual garante que o Aceto Balsâmico Tradicional é produzido com uvas da região de Modena, além da denominação de origem da União Européia.

Dicas e Curiosidades

- Modena é uma cidade no norte da Itália, considerada um dos pólos da gastronomia do país.
- Como vários ingredientes culinários, sua origem é medicinal, daí o adjetivo balsâmico em seu nome, que provém do bálsamo, ou remédio.
- Por ser acondicionado em garrafas de vidro, o Aceto Balsâmico di Modena Verdemar não necessita de cuidados especiais para sua conservação.
- Em saladas, procure usar a seguinte sequência: sal, Aceto Balsâmico di Modena Verdemar, e Azeite Extra Virgem Verdemar.
- No preparo de pratos quentes, o Aceto Balsâmico di Modena Verdemar deve ser sempre o último ingrediente a ser colocado, para que não se perca o seu aroma e sabor característicos.
- Os japoneses estão começando a usar também o Aceto Balsâmico Tradicional no acompanhamento de sushi e sashimi, em vez do tradicional shoyo. mais adequada em alimentos e pratos, além de satisfazer o gosto e a criatividade culinária de cada um.

*Para que você
descubra novas
possibilidades para o
uso desta iguaria, o
Verdemar fez uma
seleção de receitas.*

São entradas, molhos, pratos principais. Todos testados e de fácil preparo. Em comum, todos com o uso de aceto balsâmico.

Agradecemos à chef Luciana Chiari, do restaurante Villa Giannina, por produzir os pratos que compõe este livreto.



Restaurante & Rosticceria

Praça Carlos Chagas, 59 (Praça da Assembléia)

Santo Agostinho | BH | 30170-020 - Telefone |31| 3292.7276



Aperitivo

Cortar algumas fatias de pão italiano e colocar no forno para torrar.

Quando estiver pronto, colocar um pedaço fino de queijo parmesão em cada fatia. Pingar algumas gotas de Aceto Balsâmico Verdemar e Azeite Extra Virgem Verdemar. Sirva acompanhado de rúcula.

É uma entrada simples e fácil de preparar para receber os amigos em casa.

Dicas de harmonizações:

Para acompanhar este petisco simples e saboroso, escolha um tinto leve com boa acidez, como os portugueses do Dão, Fata ou Estrémuas, levemente resfriados.





Vieiras com Cogumelos e Salada de Rúcula com Aceto Balsâmico

Ingredientes:

- 100g de shitake
- 12 vieiras
- 1 tomate maduro
- 100g rúcula
- Azeite Extra Virgem Verdemar
- Aceto Balsâmico Verdemar



Modo de preparo:

Em uma vasilha refratária juntar as vieiras, os cogumelos cortados em fatias finas e o tomate cortado em cubos. Adicionar um pouco de azeite, sal e pimenta a gosto.

Misturar e colocar a vasilha no forno a 200°C por cerca de 10 minutos. Remover do forno, juntar algumas gotas de Aceto Balsâmico Verdemar. Colocar a rúcula em um prato e por cima uma porção da mistura de vieira preparada no forno. Adicionar uma pitada de salsa e servir.

Dicas de harmonização:

Este prato ficará delicioso se acompanhado com um branco italiano da uva Falanghina, com frescor e estrutura para valorizar os ingredientes.





Espaguete com Molho Especial

Ingredientes:

- Azeite
- Uma cebola pequena
- Cenouras
- Purê de tomate fresco
- Salsa
- Manteiga
- Sal
- Óleo
- Aceto Balsâmico Verdemar

Modo de preparo:

Em azeite fervente, fritar um quarto de uma cebola pequena cortada em fatias. Em uma panela separada, preparar um molho saboroso com cenouras, uma pitada de salsa, purê de tomate fresco e quantidades iguais de manteiga e de azeite. Quando cozido, adicionar a cebola e deixar o molho ferver por mais 3 ou 4 minutos. Colocar esse molho sobre o espaguete, cozido "al dente". Imediatamente, adicionar uma colher de chá de Aceto Balsâmico Verdemar para cada pessoa. Em seguida, misturar rapidamente. Pode-se adicionar queijo parmesão aos pratos.

Dicas de harmonizações:

Criativa e saborosa, esta massa pede tintos de médio corpo e boa acidez, com um toque rústico da Itália. Experimente um Chianti ou um Rosso di Montalcino da Toscana, um Falerno Del Massico da Campania ou um Aglianico da Puglia.





Garibaldiya

Ingredientes:

- Pão cortado
- Leite
- Ovos
- Mussarela
- Aceto Balsâmico Verdemar



Modo de Preparo:

Cortar um pão em fatias e remover a casca. Cortar cada fatia em duas para formar dois retângulos, e mergulhar levemente no leite (não encharcar).

Colocar uma fatia de queijo mussarela em cada retângulo e cobrir com a outra. Preparar um ovo batido, mergulhar o sanduíche e fritar por poucos minutos em óleo. Retirar do fogo e deixar escorrer o óleo.

Em seguida, colocar algumas gotas de aceto balsâmico Verdemar em cada fatia.

Dicas de harmonizações:

Este lanche leve e saboroso ficará ainda melhor com uma taça de vinho branco ou rosé.





Molho quente

(para carnes cozidas)

Fritar no azeite 50g de manteiga, adicionando 2 alhos inteiros. Colocar uma ou duas colheres de açúcar e deixar cozinhar até ficar uma coloração marrom escuro. Adicionar meio quilo de cebola, um pequeno copo de vinho branco e meio copo de aceto balsâmico Verdemar. Cozinhar por cerca de 20 a 30 minutos. Servir bem quente com carne cozida.

Dicas de harmonizações:

Carnes com este molho serão ainda mais saborosas acompanhadas de tintos de boa acidez como os portugueses da Bairrada e do Dão, os franceses do sul (Languedoc e Provence) e também os tintos gregos.





Locados

Fritar finas fatias de bacon fatiados ou pancetta em fogo brando. Quando estiver crocante, acrescentar o aceto balsâmico Verdemar, ainda com o fogo ligado.

Este é um acompanhamento tradicional para salada. Servir enquanto estiver quente.

Dicas de harmonizações:

Saladas assim enriquecidas ficarão deliciosas acompanhadas de espumantes brancos ou rosés. O frescor destes vinhos notáveis se alinha com a salada e dá leveza ao bacon. Experimente um Brut complexo como o brasileiro Artistas Mineiros Millésime ou Brut, ou o italiano Piera Martellozzo Rosé.





Risoto Negro com Aceto Balsâmico

Fritar metade de uma cebola, uma folha de louro e uma pitada de alecrim em uma panela com 50g de manteiga. Colocar 300g de arroz e fritar por um minuto. Adicionar um copo grande de caldo de legumes e, quando ferver, despejar cerca de meio litro de Cabernet ou vinho tinto Barolo e deixar evaporar. Após 15 minutos, adicionar queijo parmesão ralado e mais 50g de manteiga, misturar bem e deixar cozinhar por alguns minutos. Adicionar um pouco de Aceto Balsâmico Verdemar antes de retirar do fogo.

Dicas de harmonizações:

Perfeito para as noites frias, este prato poderoso ficará ótimo acompanhado de tintos encorpados e complexos, como os chilenos Reserva Cabernet Sauvignon ou Reserva Cabernet / Carmenère.





Café da Manhã Agricultor



Fritar fatias de pancetta suavemente em uma frigideira com um noz de manteiga. (??? checar a receita original. O que é manteiga?)

Quando cozido, adicionar dois ovos frescos, com cuidado para não quebrar as gemas.

Retirar da frigideira e colocar no prato sobre fatias de pão, adicionando uma colher de chá de Aceto Balsâmico Verdemar.

Dicas de harmonizações:

Suculento e revigorante, este prato pede um tinto rústico de médio corpo, com sutil acidez. Experimente com os italianos Rosso Toscano ou Montepulciano d'Abruzzo.





Risoto de frango com Aceto Balsâmico

Ingredientes:

- um frango inteiro
- manteiga
- óleo
- 1 cebola vermelha
- 1 lata de tomate pelati Verdemar
- ameixa
- 600g arroz arbório Verdemar
- 2 colheres de aceto balsâmico Verdemar
- sal a gosto
- cogumelos a gosto (shitake e cogumelo paris)

Modo de preparo:

Fritar a cebola suavemente em uma panela. No prato, adicionar o frango, cortado em pedaços. Deixar dourar e depois adicionar os cogumelos cozinhando em fogo alto. Diminuir o fogo e adicionar os tomates, deixando que o frango cozinhe lentamente até pela metade. Adicionar o Aceto Balsâmico Verdemar e deixar evaporar um pouco antes de adicionar o arroz. Deixar cozinhar. Sirva quente.

Dicas de harmonizações:

Este reconfortante risoto ficará perfeito com um tinto meio rústico do sul da França, como um Côtes du Rhône Villages, um Château Morgues du Grès ou um Château Virgile Cuvée L' Eneide.





rendomar
ACETO
BALSAMICO
DI MODENA

Molho picante com Aceto Balsâmico

Ingredientes:

- 2 a 3 folhas de aipo
- 1 colher de alcaparras
- 4 cebolas fritas em azeite
- 1 cenoura
- Ovos cozidos
- 1 colher de Aceto Balsâmico Verdemar
- Um punhado de salsa
- Uma pitada de sal
- Pimenta à gosto
- Óleo de sementes

Modo de Preparo:

Apesar do grande número de ingredientes, este molho é muito simples de fazer.

Cozinhar os ovos, deixar esfriar e picar junto com o aipo, a salsa, as cebolas e a cenoura. Colocar em um prato. Adicionar sal, pimenta, uma colher de aceto balsâmico Verdemar, e uma colher generosa de óleo, nessa ordem. Misturar todos os ingredientes e aguardar um tempo antes de servir.

Dicas de harmonizações:

Este molho picante e fresco sugere vinhos brancos ou rosés de boa acidez, como o português Vinha da Urze, o francês Château des Gavelles ou o brasileiro Artistas Mineiros Sauvignon Blanc.



*Conheça os principais
sabores das Cremas de
Balsâmico Verdemar,
e veja as nossas dicas de
combinações com alguns
alimentos e pratos.*

A Crema de Balsâmico Verdemar é uma redução de aceto balsâmico saborizada, delicioso condimento nascido da experiência de misturar os mais selecionados sumo de uvas finas com o Aceto Balsâmico Tradicional de Modena. De fácil utilização e reconhecida versatilidade, a Crema adiciona um sabor agridoce que combina com diversos pratos, tanto salgados quanto doces, e exaltam seu sabor e qualidade. Graças às suas cores vivas e cintilantes, a Crema também é um excelente condimento decorativo, além de trazer um toque especial às receitas.

No Verdemar você encontra diversas aromatizações de Cremas de Balsâmico, cada um deles oferece infinitas possibilidades de combinações.

*Use sua criatividade
e aproveite!*

Tradicional

Obtido a partir da mistura do melhor suco de uva com o vinagre balsâmico ou vinagre balsâmico branco, mantém o equilíbrio do seu inconfundível aroma doce. Um condimento perfeito, graças ao seu sabor delicado, que respeita e valoriza o sabor de diferentes pratos.

Experimente com:

- Queijo fresco e curado
- Risoto e Nhoque
- Carne e peixe grelhados
- Saladas
- Sobremesa, como crepes e sorvetes

Pesto Verde

A essência deste produto é manjerição cultivado de forma natural, com o seu característico aroma intenso, combinado com ervas, sal e especiarias. O resultado é um creme de sabor forte, ideal para qualquer receita à base de massas.

Pesto Vermelho

Os melhores tomates do Mediterrâneo, ervas e especiarias, combinados com rabanete e maçãs, oferece um tempero equilibrado e cheio de sabor, podendo ser utilizado perfeitamente em diferentes pratos.

Tomate Seco

Um agradável e equilibrado acompanhamento, obtido a partir do clássico sabor dos tomates secos combinados com alho e orégano.

Experimente com:

- Brusqueta
- Salada de macarrão
- Carpaccio de peixe ou carne
- Carnes e peixes grelhados
- Sanduíches, hamburguer
- Batata frita
- Queijo fresco e curado

Trufas Brancas

A trufa é considerada um dos alimentos mais populares da cozinha italiana. O seu aroma e sabor podem acompanhar e enriquecer os pratos de massas e de queijo.

Alho, Alecrim e Pimentão

De sabor forte e picante, ideal para todos os pratos feitos na brasa: carne grelhada, costela, hambúrgueres, bem como peixes e frutos do mar grelhados.

Laranja

Uma excelente combinação de sabores que vai bem com todos os molhos asiáticos, sendo um excelente condimento para cobertura de sorvetes e sobremesas.

Limão

recomendado nos pratos de peixes, sobremesas e sorvetes, combina a cremosidade do vinagre balsâmico com o inconfundível sabor do limão, enriquecendo o sabor dos diferentes pratos



Pêras e Nozes

Da combinação da pera e nozes, nasce um creme de aroma muito delicado, ideal para pulverizar saladas, sobremesas e queijos de cabra.

Experimente com:

- Queijo fresco e curado
- Risoto e Nhoque
- Carne de caça
- Carne e peixe grelhado
- Legume e conserva em azeite e pickles
- Sobremesa, crepe e sorvete

Bacau

A partir da mistura de um dos mais sugestivos aromas, combinado com vinagre balsâmico, é um creme que enriquece todas as sobremesas: brownies, crepes, waffles, frutas e sorvetes.

Frutas do Bosque

Este sabor particular é perfeito para cobertura de sorvete de baunilha, e é um excelente tempero, juntamente com azeite, para repolho branco.

Experimente com:

- Queijo fresco e curado
- Carpaccio de peixe ou carne
- Sushi
- Saladas, frutas
- Sobremesa, crepe e sorvete
- Coquetéis e bebidas





Morango

O delicioso sabor do morango terá destaque como condimento na cobertura de sorvetes, crepes doces, merengues e com cantuccini (tradicional biscoito italiano).



Damasco

Desfrute do característico sabor do damasco com combinações entre queijos de sabor picante e pera em pedaços, salmão grelhado, carpaccio de peixe e sashimi, e involtini de berinjela.



Pomodoro Picante

O Creme Balsâmico de Tomate Picante é um acompanhamento agradável e balanceado, nascido da combinação entre os melhores tomates do Mediterrâneo e o delicioso sabor de temperos picantes.

Experimente com:

- Saladas verdes
- Roast-beef
- Burrata (queijos suaves)
- Massas com manjeriço



Uvas Orgânicas

(tradicional)

O Creme Balsâmico de uvas orgânicas nasce do suave encontro de sabores entre o melhor suco de uva selecionado e do Vinagre Balsâmico, que juntos conferem ao produto aquele inconfundível aroma agridoce capaz de deixar cada prato precioso Experimente com queijos e carnes orgânicas.

Experimente todo
este sabor tradicional
da culinária
Modenense.

Produtos Verdemar, garantia de
qualidade, exclusividade,
e sabor característico da região
que foi produzido, diretamente
para a sua mesa.

Aprecie!

Lojas Verdemar

São Pedro

Rua Viçosa, 572 | São Pedro | BH | MG | Tel.: 31 3296.7458

Sion

Av. Nossa Sra. do Carmo, 1900 | Sion | BH | MG | Tel.: 31 2105.0101

Buritis

Av. Prof. Mário Werneck, 1500 | Buritis | BH | MG | Tel.: 31 3313.4223

DiamondMall

Av. Olegário Maciel, 1600 | Lourdes | BH | MG | Tel.: 31 3292.9071

Jardim Canadá

Rua Vancouver, 40 (esquina com Av. Toronto) | Jardim Canadá
| Nova Lima | MG | Tel.: 31 3541.6011