

## **Δύο Αστέρια Ανώτατης Γεύσης για το ελληνικό Βαλσάμικο ξίδι ΤΟΠ από το Διεθνή Οργανισμό iTQi.**

Το 2011 το ελληνικό κόκκινο ξίδι ΤΟΠ απέσπασε διεθνή τιμητική διάκριση από το International Taste & Quality Institute, καθώς βραβεύθηκε με ένα Αστέρι Ανώτατης Γεύσης.

Το **ΤΟΠ** συμμετείχε και στο φετινό διαγωνισμό (2012) - για την ανάδειξη των προϊόντων με την πιο υψηλή ποιότητα και την πραγματικά ξεχωριστή γεύση - με το **νέο Βαλσάμικο**, το οποίο τιμήθηκε με **δύο Αστέρια** Ανώτατης Γεύσης σε τελετή που πραγματοποιήθηκε στις 26 Μαΐου στο ξενοδοχείο Cercle Royal Gaulois στις Βρυξέλλες.

Ο iTQi είναι ο πρώτος ανεξάρτητος οργανισμός που βασίζεται σε μεγάλους Σεφ και Γευσιγνώστες για να κρίνει, να βραβεύει και να προωθήει τρόφιμα και ποτά ανώτερης ποιότητας απ' όλον τον κόσμο. Οι κριτές επιλέγονται από τις 13 πιο αναγνωρισμένες λέσχες μαγείρων και γευσιγνώστων στην Ευρώπη, προκειμένου να κρίνουν με τυφλή δοκιμή την ποιότητα εκατοντάδων προϊόντων και να ξεχωρίσουν τα πραγματικά κορυφαία.

Και η φετινή διάκριση επιβεβαιώνει τη δέσμευση του ΤΟΠ στη διασφάλιση ποιοτικών προϊόντων που απευθύνονται στο σύγχρονο, ενημερωμένο και επιλεκτικό καταναλωτή.

Το βραβευμένο πλέον Βαλσάμικο ΤΟΠ είναι μια καθαρά ελληνική πρόταση Βαλσάμικου ξιδιού, που αποτελεί μια ακόμη πρωτοπορία των προϊόντων ΤΟΠ. Πρόκειται για ένα Βαλσάμικο ξίδι εξαιρετικής ποιότητας, προϊόν της πείρας και της γνώσης του ΤΟΠ. Οι εκλεκτές σοδειές από επιλεγμένους αμπελώνες αποτελούν την εγγύηση αυτής της ποιότητας, ενώ τα αρώματα της ορεινής Νεμέας και η θαλασσινή αύρα των σταφυλιών της Πάρου συνδυάζονται θαυμάσια, δημιουργώντας ένα ελληνικό Βαλσάμικο Ξίδι με χαρακτηριστική γεύση, πλούσια υφή και έντονο άρωμα.

Το νέο Βαλσάμικο ξίδι ΤΟΠ διατίθεται σε γυάλινες συσκευασίες 0.25L και 0.5L δίνοντας την ευκαιρία σε κάθε ελληνικό -και όχι μόνο- σπιτικό να απολαμβάνει στο τραπέζι του ένα πραγματικά ξεχωριστό προϊόν με ελληνική υπογραφή και διεθνή αναγνώριση. Αναζητήστε στα ράφια το νέο Βαλσάμικο ΤΟΠ και «παιξτε με τη γεύση».

### **Το νέο Βαλσάμικο ξίδι ΤΟΠ δεν περιέχει Γλουτένη**

Η γλουτένη είναι ένα συστατικό των δημητριακών (σιτάρι, κριθάρι, βρώμη, σίκαλη) που προκαλεί δυσανεξία σε κάποια άτομα, τα οποία προσέχουν τη διατροφή τους καταναλώνοντας προϊόντα χωρίς γλουτένη.

Αν και η γλουτένη χρησιμοποιείται ευρέως στη βιομηχανία τροφίμων, η ποιότητα παραγωγής των προϊόντων ΤΟΠ εξασφαλίζει την απουσία της. Όπως όλα τα προϊόντα ΤΟΠ έτσι και το νέο Βαλσάμικο είναι χωρίς γλουτένη και άρα κατάλληλο για τα άτομα που έχουν ευαισθησία σε αυτήν.

## Το ξίδι ΤΟΠ

Το Ξίδι ΤΟΠ έχει μια ιστορία ποιότητας που ξεκινάει από το 1935 στον Πειραιά και φτάνει ως σήμερα, με διάφορους τύπους ξιδιού που κάνουν τη διαφορά στην καθημερινή μας διατροφή. Η οικογένεια Λίζα, γνωστή από το 1885 στη Σμύρνη για τη μεγάλη της παράδοση στην ποτοποιία, ήταν εκείνη που δημιούργησε το πρώτο Ξίδι ΤΟΠ και καθιέρωσε τις αξίες παραγωγής όλων των προϊόντων ΤΟΠ που ακολούθησαν. Αξίες που σχετίζονται με την πίστη στην ποιότητα, την αγάπη στην καινοτομία και την υπευθυνότητα απέναντι στους Έλληνες καταναλωτές.

Από το 1990 μέχρι σήμερα, η εταιρεία Pernod Ricard και οι άνθρωποί της φροντίζουν να διατηρούν αναλλοίωτες όλες αυτές τις αξίες και εργάζονται με μεράκι για την επιλογή εξαιρετικών πρώτων υλών, συνδυάζοντας με επιτυχία την παράδοση με τις σύγχρονες τεχνικές.

Ξίδι από κόκκινο ή λευκό κρασί, από μήλα ή με εστραγκόν, ξίδι Βαλσάμικο... όποια κι αν είναι η προτίμησή σας είναι σίγουρο πως ένα προϊόν ΤΟΠ θα απογειώσει γευστικά και το πιο απαιτητικό πιάτο!

*Μπορείτε να μάθετε ακόμη περισσότερα για την οικογένεια προϊόντων ΤΟΠ και τις χρήσεις τους στην ιστοσελίδα [www.vinegar-top.gr](http://www.vinegar-top.gr) και στη σελίδα **Ξίδι ΤΟΠ** στο *facebook* [www.facebook.com/vinegartop](http://www.facebook.com/vinegartop)*