

Primitivo®



www.vincotto.biz

Il **Vincotto** PrimitivoO deriva dalla cottura del mosto, del vino primitivo dolcetto naturale del Salento invecchiato due anni e dell'aceto. Il lento e lungo processo di cottura lo riduce alla densità di uno sciroppo non alcoolico, dolce, aromatico, dal colore scuro vellutato. Delizioso e versatile, il **Vincotto** PrimitivoO, esalta i sapori e rende più gustose le portate di un'ampia gamma di piatti. Bastano poche gocce per dare una nuova dimensione al gusto. Prediletto dagli chefs e dalle casalinghe il Vincotto PrimitivoO: **un ingrediente essenziale nelle cucine di ogni giorno.**



Ricette

Sagne 'ncannulate con Vincotto primitivoO alla vellutata di zucca
[link](#)



Parlano del Vincotto PrimitivoO

[link](#)

Le confezioni regalo per la pesca, per il giardinaggio, per il fai da te !!!

Da sempre attenti all'ambiente, proponiamo delle confezioni regalo che possono essere **utilizzate utilmente** tutti i giorni. [link](#)

I prodotti del PrimitivoO:

Nell'intento di valorizzare sempre più il Salento e i suoi prodotti alcune aziende hanno scelto di usare il **Vincotto** PrimitivoO come ingrediente per esaltare il sapore delle proprie specialità:

- **ALDA** con i "ficoli" ricoperti al cioccolato" -
www.alda.it

Salumi **BACCARO** con il filetto di manzo
www.baccarosalumi.it

Pastificio **DEL DUCA** con le sagne 'ncannulate www.pastificiodelduca.com

- **AVIO** sas con i gelati variegati www.aviosas.it

Fiere ed eventi:

- Fiera del Levante - Agrimed - Bari - 13/21 Settembre: COCKTAIL di PUGLIA [link](#)
- Agrogepaciok - Galatina - Quartiere Fieristico - 11/14 Ottobre [link](#)
- 12° Lady Drink - Milano - Enterprise Hotel - 20 Ottobre - sponsor - [link](#)
- Salone del Gusto - Torino - 23/27 Ottobre : Cioccolato "LUISA", PRIME UVE & VINCOTTO PRIMITIVO al peperoncino (PADIGLIONE 3 - VIA DEI DOLCI - STAND C57) [link](#)