**Una vidriera a La Toscana**

*Durante la feria, la emblemática marca de aceites de oliva presentará su extensa línea de productos y su último lanzamiento: un aceto balsámico que le da un plus a las ensaladas.*

En Caminos y Sabores no sólo se encuentran los productos típicos de nuestra tierra, sino también aquellos que facilitan la cocina cotidiana y se convierten en un aliado  a la hora de variar el menú. Tal es el caso del Aceto Balsámico tipo Módena, último lanzamiento de la firma La Toscana, que desembarcará en La Rural, del 7 al 10 de julio.

Elaborado bajo el método tradicional italiano, y a partir de uvas provenientes de San Rafael, una de las zonas más emblemáticas de Mendoza, el balsámico conquista no sólo por su fragancia intensa, sino también por su color: brillante y levemente untuoso.

El aderezo es un excelente acompañante para la ensalada verde, pero también para comidas más elaboradas, como un carpaccio vacuno sobre cubos de parmesano, e incluso para usos más exóticos, como el toque gourmet para las frutillas frescas.

En el stand de La Toscana también se podrá encontrar el clásico aceite de oliva Extra Virgen que se suma a otros siete aceites de oliva saborizados. Estos reciben el toque de sabor en forma natural durante el proceso de prensado. La empresa explica que durante la molienda de la aceituna se agregan las especias o frutos con el objetivo de capturar todas las propiedades, aroma y sabor de los ingredientes. Ajo, Ají Picante, Romero, Orégano, Albahaca,  Limón y Mandarina son las variedades que ofrece La Toscana para agregarle un sabor extra a los platos.