

## **Cremas balsámicas de vinagre originales y exclusivas**

### **La Vega Mediterránea reinventa la cocina con nuevos sabores para realzar cualquier plato**

Uva blanca, naranja o mango son algunos de los innovadores sabores de cremas de vinagre balsámico con los que nos sorprende la marca que caracteriza a los productos de Sanflisan destinados a la alimentación. Bautizada como 'La Vega Mediterránea', por su fusión y su deseo de hermanar la tradición culinaria de la campagna italiana y la vega española, la firma aúna creatividad y genuinidad gracias a sus productos de alta calidad.

Nuevas fragancias y sabores que abren un sinfín de posibilidades en el mundo de la cocina y que suponen un atractivo reto culinario para cualquier amante de la buena gastronomía, desde reputados chefs a aficionados cocineros que quieran deleitar a los paladares más exigentes que habitan en sus hogares.

Las cremas de vinagre balsámico de 'La Vega Mediterránea' nacen del mestizaje de tradiciones e innovaciones llegando a nuestra mesa en ocho variedades distintas para desafiarnos a innovar y sorprendernos en cada bocado: de uva blanca, de naranja, a la frambuesa, de manzana, de mango, de vinagre Modena, al Pedro Ximénez y de vinagre de Jerez.

Gustosísimas especialidades gastronómicas en las que prima el contenido natural del vinagre, la verdura y la fruta, aportando interesantes beneficios para la salud. ¿sabías qué durante la Edad Media el vinagre balsámico se usaba como desinfectante o elixir para curar el reuma y otros padecimientos? Además, 'La Vega Mediterránea' cuida con esmero el proceso de elaboración de sus cremas que se caracterizan por sus materias primas de origen español, su menor contenido de azúcar, sin saborizantes, ni colorantes artificiales, con el mínimo de conservantes, sin alcohol y aptas para el consumo de celíacos al ser libres de gluten.

Sabores y texturas nuevas con raíces profundas que se adaptan a la perfección a la cocina actual. Una cocina viva y en continua evolución que 'La Vega Mediterránea' mimosa de forma especial con sus deliciosas cremas balsámicas de vinagre que aportan un toque diferente a ensaladas, carnes, pescados, postres, helados... o como elemento decorativo en cualquier receta.

Lo mejor de la tradición española e italiana llega a nuestras cocinas para animarnos a crear novedosas recetas o probar las muchas que nos sugieren en el blog de Sanflisan. Bertorella rebozada a la crema de manzana, gazpacho de frambuesa y sandía al aroma de albahaca o solomillo de cerdo ibérico a la naranja son algunas de las succulentas propuestas gastronómicas que nos sugieren y que podemos preparar con las exquisitas cremas de vinagre balsámico de 'La Vega Mediterránea'.

#### **Datos de contacto:**

Leticia Galende

Agencia Digital Yabadabadu  
911 310 633

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>