



BALSAMIC
PEARLS

messina

TASTE THE DIFFERENCE

messino
WHITE
BALSAMIC PEARLS
•••



50 ml e



50 ml e

messino
BLACK
BALSAMIC PEARLS
•••

Η ιδέα...

Μετά από 40 και πλέον χρόνια επιτυχημένης πορείας στη διεθνή αγορά των προϊόντων ξυδιού, η εταιρεία μας καινοτομεί, δημιουργώντας και παρουσιάζοντας, για πρώτη φορά στην Ελλάδα, τις Πέρλες Βαλσάμικου Messino. Σας προσκαλούμε να γνωρίσετε, να γευτείτε και να αγαπήσετε τις Πέρλες Βαλσάμικου Messino που δημιουργήθηκαν με μεράκι, συνδυάζοντας τις παραδοσιακές επιρροές των γεύσεων της ελληνικής γης με τις τελευταίες τάσεις της διεθνούς γαστρονομίας.

The idea...

After more than four decades of success in the international industry of vinegar-making, Papadeas - Messino becomes the first company in Greece to introduce Messino Balsamic Pearls. We invite you to experience and taste Balsamic Pearls' exciting flavor, meticulously made to combine traditional Greek culinary influence with latest global trends in gastronomy.

Πώς δημιουργούνται οι Πέρλες Βαλσάμικου;

Οι Πέρλες Βαλσάμικου έχουν ως βάση το βαλσάμικο ξύδι Messino, το οποίο παράγεται αποκλειστικά από ελληνικές ποικιλίες συμπυκνωμένου μούστου σταφυλιών και παλαιώνεται για περισσότερους από 8 μήνες. Στη συνέχεια, μέσα από μία ιδιαίτερη και απαιτητική διαδικασία, το βαλσάμικο ξύδι μετατρέπεται σε μικρές σφαίρες, με ένα λεπτό εξωτερικό περίβλημα και μαλακό, υγρό πυρήνα. Ουσιαστικά οι πέρλες αποκτούν ξανά τη πρωτογενή μορφή τους, το στρογγυλό σχήμα του σταφυλιού, το οποίο σπάει μέσα στο στόμα σας, προκαλώντας μία αναπάντεχη έκρηξη γεύσης.



How are Balsamic Pearls made?

Balsamic Pearls' basic ingredient is Messino Balsamic Vinegar, which is exclusively made with Greek varieties of concentrated grape must that has been aged for more than 8 months. Balsamic Pearls go through a special and demanding process to be transformed into small jelly balls with a thin outer layer and a juicy core. In this way, vinegar returns to its initial shape; to grapes' rounded shape, that bursts in your mouth releasing its unique flavor.

Τα μυστικά της επιτυχίας

- Διατήρηση όλης της πλούσιας γεύσης του βαλσάμικου ξυδιού Messino
- Βελτιωμένη σταθερότητα για χρήση σε συνταγές
- Καινοτόμο, gourmet και delicatessen προϊόν υψηλής γαστρονομίας
- Εμπλουτισμός γεύσης σε πιάτα με κρέας, ψάρια και λαχανικά
- Ιδανικό για χρήση και στη ζαχαροπλαστική
- Διακόσμηση πιάτων για διάφορα είδη κουζίνας, όπως ελληνική, ιταλική και ευρύτερα μεσογειακή ακόμα και κινέζικη
- Κατάλληλο για χορτοφάγους
- Προϊόν χωρίς γλουτένη

The secrets of success

- Retention of Messino balsamic vinegar rich taste
- Improved consistency properties for use in recipes
- Innovative, gourmet & delicatessen high-end gastronomy product
- Offers enhanced taste to meat, fish and vegetable dishes
- Also ideal for dessert recipes
- Can be used for food styling for different kinds of cuisines, such as Greek, Italian and Mediterranean generally, even Chinese
- Great option for vegetarians
- Gluten free product



Μία πινελιά υψηλής γαστρονομίας στα πιάτα σας

Προσφέρετε στους πελάτες του εστιατορίου σας, στους καταναλωτές του καταστήματός σας, στους φίλους και στους συγγενείς του γιορτινού τραπέζιού στο σπίτι, μία μοναδική ευκαιρία να απολαύσουν, μέσα από τις Πέρλες Βαλσάμικου Messino, τη μοριακή γαστρονομία των καλύτερων εστιατορίων του κόσμου.

A touch of high-gastronomy to your everyday dishes

Offer to your restaurant clients, your deli customers, your family and friends at home the opportunity to experience a unique molecular gastronomy experience, like the one offered at some of the finest restaurants worldwide.






BALSAMIC
PEARLS
messino

Η όρεξη και οι ιδέες μας δεν τελειώνουν εδώ.
Το ταξίδι των γεύσεων Messino συνεχίζεται...

Our ideas do not stop here. Messino flavor journey will continue...



DIONISIOS P. PAPADEAS & CO.

Industrial Area of Kalamata,
24100 Kalamata, GREECE

t: +30 27210 69126

f: +30 27210 69327

info@papadeasvinegar.gr

www.papadeasvinegar.gr