

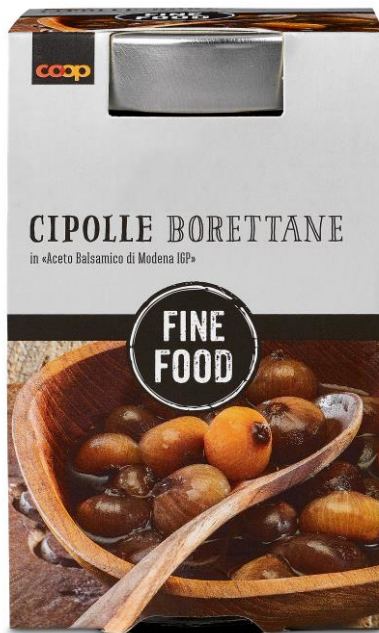
*Informazione sul prodotto*  
*Basilea, agosto 2018*

### **Cipolle borettane**

Il gusto inconfondibile delle cipolle borettane firmate Coop Fine Food si sposa alla perfezione con l'aceto balsamico dando vita a note agro-dolci. Queste cipolle crescono nella regione di Parma e Mantova, dove la struttura del terreno è ideale per la loro coltivazione. Dopo la raccolta, le borettane vengono pelate, sbollentate in acqua e quindi conservate in vasetto in una soluzione a base di aceto balsamico che ne risalta ancora di più il sapore.

Sono ottime con raclette, fondue chinoise e piatti di carne fredda o aperitivi. Da provare anche con parmigiano e pane fresco: un aperitivo davvero eccellente!

In vendita nei grandi supermercati Coop.



**Cipolle borettane**  
all'aceto balsamico

**180 g**

---

Contatto per i media:

Coop Società Cooperativa, Ufficio Stampa, Sede principale, Thiersteinerallee 14, casella postale 2550, CH-4002 Basilea, Tel. +41 61 336 70 00 oppure [media@coop.ch](mailto:media@coop.ch)

Questa comunicazione è disponibile anche sul sito [www.coop.ch/media](http://www.coop.ch/media)