



## *Riconoscimenti internazionali per Kazzen, Oro di Pantelleria*

# PREMIATO AD AMSTERDAM CON IL MASSIMO PUNTEGGIO IL SUO ELISIR ZIBIBBO

News 17145, Amsterdam 08/12/2015

**Una delle punte di diamante della produzione di Kazzen, l'elisir di zibibbo ha ottenuto, fra più di cento altri prodotti, le ambite Tre Stelle.** L'elisir di zibibbo di Kazzen ha spodestato marchi ben più noti e ha conquistato i palati più raffinati. Questo prestigioso premio è stato assegnato da un popolo di esperti gourmet, ristoratori ed operatori del settore nel corso della manifestazione internazionale Bellavita Expo, un appuntamento che si è svolto ad Amsterdam nella nota sede fieristica RAI e conclusosi pochi giorni fa.

L'elisir di zibibbo nasce da una lunga e attenta lavorazione del mosto delle uve zibibbo con aggiunta di zucchero fino ad ottenere un prezioso nettare che ben si sposa nella degustazione di formaggi o in accompagnamento alla carne rossa o ancora per esaltare gelati e yogurt.

L'isola di Pantelleria è stata sempre al centro di ogni degustazione che veniva offerta a chi visitava lo stand, perché non esiste prodotto senza la sua appartenenza al territorio e alla sua cultura. In questo Kazzen si prefigge non solo di presentare le sue creazioni gastronomiche ma anche azienda ambasciatrice dell'isola e della sua esclusiva bellezza.

Non paghi, proprio in questi giorni, Alessandro D'Ancona e Marilena De Santis, artefici di Kazzen, saranno presenti con i loro prodotti a Milano alla manifestazione "Artigianato in Fiera" che durerà dal 5 al 13 dicembre nella sede fieristica di Rho.

Per info: [www.kazzen.it](http://www.kazzen.it)

FB Kazzen srl Oro di Pantelleria - Prodotti tipici dell'isola







