



Participa

Cómo ganar

Productos en promoción

Elaboración

Recetas

PREMIOS AL GUSTO

LetsBonus te propone algo divertido que hacer, ver, comer o comprar en tu ciudad a precios increíbles: arte, restaurantes y bares, spas y centros de belleza, conciertos, teatros, artículos de moda, gimnasios, hoteles y todo tipo de actividades.

Gana cada día con los vinagres balsámicos de Borges vales por valor de

100, 200 o 300 €

O un SuperBono de **2.000 €**

para disfrutar de las ofertas de **LetsBonus**



¿Conoces las nuevas Cremas Balsámicas?
¡Pruébalas gratis!





Participa

Cómo ganar

Productos en promoción

Elaboración

Recetas

Gana un premio diario al instante

Regístrate rellenando todos los campos del formulario. Si ya te has registrado introduce tu usuario y contraseña

Busca el código del producto en el collarín y escríbelo en la casilla. Cada código sólo puede utilizarse una vez

Pulsa el botón "participar". Conocerás al instante si has ganado unos de los premios que sorteamos cada día. Hay importes de: 100, 200 y 300 € que podrás gastar en cualquiera de las ofertas de IestsBonus: Restaurantes, Wellness, Escapadas, Tecnología, Viajes, Espectáculos, Planes en familia...

Si has ganado sigue las indicaciones que te aparecerán en la pantalla para poder recibir tu premio.

Si no has ganado recorta y guarda igualmente los códigos. Solo por participar entrarás en el sorteo ante notario de 2.000 €. El ganador del sorteo deberá conservar los códigos para recibir el premio.



¡SUERTE!
Cuantas más veces participes, más posibilidades de ganar.

¡Participa!

¿Conoces las nuevas Cremas Balsámicas?
¡Pruébalas gratis!



Pruébalo gratis

Regístrate los campos del formulario. Introduce tu usuario y tu contraseña.

Busca el código de participación que aparece en el collarín del producto y escríbelo en la casilla. Cada código solo puede utilizarse una vez

Introduce tu número de cuenta para el reembolso del dinero

Escribe los 4 últimos números del código de barras

Responde a las preguntas de te formulamos

Pulsa el botón enviar

En un periodo máximo de 45 días recibirás el ingreso en tu cuenta.

¡Participa!





Participa

Cómo ganar

Productos en promoción

Elaboración

Recetas

Pruébalo gratis

Introduce el código que encontrarás en el adhesivo del producto. Rellena el formulario y pulsa Enviar y recibirás un e-mail para confirmar el registro y activar tu cuenta.

Apellido

Nombre

Dirección

Código Postal

Provincia

E-mail

Código Adhesivo

Población

Piso/Puerta/Nº

Tfno.

¿Conoces
las nuevas
Cremas Balsámicas?
¡Pruébalas
gratis!



¡SUERTE!
Cuantas más veces
participes, más
posibilidades de ganar.

Enviar

He leído y estoy de acuerdo con los términos legales y las bases de la promoción





Participa

Cómo ganar

Productos en promoción

Elaboración

Recetas

Productos en promoción

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA:

Descubre el auténtico sabor de Módena: un equilibrio perfecto de aromas y perfumes logrados gracias a la maduración de este vinagre en barricas de roble que le otorgan un aroma particular a madera. Además, la cantidad exacta de mosto cocido le proporciona esa dulzura y espesor característicos. Ideal para carnes, pescados y ensaladas.

Para preservar la calidad del producto, los fabricantes deben cumplir con la Identificación Geográfica Protegida, la IGP y obtener el certificado de autenticidad ABM (Aceto Balsámico di Modena). Para ello se requieren unos mínimos de densidad y de azúcares. También se exige que el mosto de uva esté como al menos 2 meses en las barricas. Borges supera los mínimos de densidad y azúcares notablemente, y el tiempo en las barricas es siempre mayor a dos meses, llegando habitualmente a estar 6 meses reposando.



¿Conoces las nuevas Cremas Balsámicas?
¡Pruébalas gratis!

NUEVAS CREMAS BALSÁMICAS BORGES

Elaboradas con los ingredientes más selectos. Perfectas para aderezar y decorar ensaladas, verduras, carnes, pescados y postres. Un delicioso y práctico toque gourmet, ideal para realzar el sabor de tus platos más exquisitos.

Descubre los distintos sabores:

Crema Balsámica de Módena: La más popular de las cremas balsámicas que encaja con un sinfín de platos y recetas, desde carnes asadas hasta pescados a la plancha, ensaladas, etc.

Crema Balsámica de Frambuesa: Utilízala en todos tus postres y conseguirás un delicioso sabor. Por ejemplo, como coulis de tartas o aderezo de helados y macedonias.

Crema Balsámica de Manzana: Innovador sabor para darle un toque especial a tus recetas de ensaladas, verduras y platos con fruta como ingrediente.

Crema Balsámica de Mango: Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean eu nisl dui. Praesent in nisi metus, non tincidunt eros. Duis ac nulla nec urna mattis ultrices nec eu nisi.

