



CATALOGO PRODOTTI PRODUCT CATALOG 2025



ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI MODENA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC
VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP - AFFINATO
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Affinato

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
Shelf life

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 12 anni.
Dal sapore corposo e robusto, con venature legnose, ha un profumo armonico, densità ben equilibrata.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena, aged for more than 12 years, has a full-bodied and robust flavor with woody notes. It boasts a harmonious aroma and a well-balanced density.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Adatto a tutti i piatti, va versato a crudo in piccole gocce su pasta, carni rosse, pesce e frutti di mare. Il suo sapore ricco e complesso esalta piatti gourmet, formaggi, frutta fresca e persino dessert, offrendo un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità.

Suitable for all dishes, it should be poured raw in small drops over pasta, red meats, fish, and shellfish. Its rich, complex flavor enhances gourmet dishes, cheeses, fresh fruits, and even desserts, offering a perfect balance of sweetness and acidity.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP - EXTRAVECCHIO
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Extravecchio

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
Shelf life

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni.

Dal sapore pienamente armonico e maturo, si caratterizza per la densità elevata e il profumo intenso e persistente.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena, aged for more than 25 years, boasts a fully harmonious and mature flavor. It is characterized by a high density, offering a velvety texture and a rich, complex taste. Its intense and persistent aroma enhances both savory and sweet dishes, making it a prized ingredient for gourmet cuisine.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Dona il meglio di sé se utilizzato a crudo e versato a piccole gocce su scaglie di Parmigiano Reggiano, fragole fresche, gelato alla crema.

Best when used raw and poured in small drops over Parmesan shavings, fresh strawberries, and creamy ice cream.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO TRAD. DI MODENA DOP - EXTRAVECCHIO ERMES
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Extravecchio Hermes

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
Shelf life

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto Balsamico di Modena DOP Extra Vecchio prodotto in edizione limitata e firmato personalmente da Hermes Malpighi, quarta generazione dell'Acetaia a maestro degustatore AED. Un prodotto pregiatissimo, molto denso, dal gusto rotondo e dal profumo intenso, invecchiato per lungo tempo all'interno di botticelle dei legni più pregiati.

Extra Aged Traditional Balsamic Vinegar of Modena, produced in a limited edition and personally signed by Hermes Malpighi, the fourth generation of the Acetaia and an AED master taster. A highly prestigious product, very dense, with a round flavor and an intense aroma, aged for a long time in small barrels made from the finest woods.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

A crudo, su scaglie di Parmigiano Reggiano, fragole fresche, risotti, foie gras, carpacci di carne e tartare di pesce.

Used raw, over Parmesan shavings, fresh strawberries, risottos, foie gras, beef carpaccio, and fish tartare.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO TRAD. DI MODENA DOP - EXTRAVECCHIO CILIEGIO
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Extravecchio Cherry

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
Shelf life

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio invecchiato per lungo tempo all'interno di antiche botticelle di legno di Ciliegio, le cui caratteristiche conferiscono al prodotto dolcezza e morbide sfumature gustative.

An exclusive selection of Extra Aged Traditional Balsamic Vinegar of Modena, aged for a long time in ancient cherry wood barrels, which impart sweetness and smooth flavor nuances to the product.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Da utilizzare a crudo su piatti di carne e pesce, formaggi (freschi e stagionati), dessert, fragole, macedonia di frutta, gelato artigianale e scaglie di cioccolato fondente

Use it raw on meat and fish dishes, cheeses (fresh and aged), desserts, strawberries, fruit salads, homemade ice cream, and dark chocolate chips

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO TRAD. DI MODENA DOP - EXTRAVECCHIO GINEPRO
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Extravecchio Juniper

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
Shelf life

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio sottoposto a lungo invecchiamento all'interno di pregiate botticelle di legno di Ginepro, le cui caratteristiche conferiscono al prodotto un tono pronunciato e aromaticità speziate.

Exclusive selection of Extra Aged Traditional Balsamic Vinegar of Modena, subjected to long aging in fine juniper wood barrels, whose characteristics impart a pronounced tone and spicy aromatic notes to the product.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Qualche goccia su piatti dal sapore forte e deciso.
Da utilizzare a crudo su carne, arrosti e grigliate, selvaggina, formaggi (freschi e stagionati), tranci di pesce e verdure alla griglia.

A few drops on dishes with a strong and bold flavor. To be used raw on meat, roasts and grilled dishes, game, cheeses (both fresh and aged), fish steaks, and grilled vegetables.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO TRAD. DI MODENA DOP - EXTRAVECCHIO SECOLARE
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Extravecchio Century

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
Shelf life

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Selezione esclusiva di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio invecchiato all'interno di botticelle di legno secolari, le cui caratteristiche conferiscono al prodotto caratteristiche organolettiche uniche: densità sciropposa, profumo inebriante, gusto intenso e persistente.

Exclusive selection of Extra Aged Traditional Balsamic Vinegar of Modena, aged in centuries-old wooden barrels, whose characteristics impart unique organoleptic properties to the product: syrupy density, captivating aroma, and an intense, persistent flavor.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Da utilizzare rigorosamente a crudo, versato a piccole gocce su scaglie di Parmigiano, formaggi stagionati, fragole, gelato artigianale alla crema, cioccolato fondente, caviale.

To be used strictly raw, poured in small drops over Parmesan shavings, aged cheeses, strawberries, artisanal ice cream, dark chocolate, and caviar.

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR
OF REGGIO EMILIA**



—
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF REGGIO EMILIA



ACETO BALSAMICO TRAD. DI REGGIO EMILIA DOP - ARAGOSTA
Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia - Aragosta

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

—
INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

—
PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

—
DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Ottenuto da mosto d'uva cotto di uve Reggiane, con un profumo delicato e un sapore deciso. Deve invecchiare almeno 12 anni, sviluppando un aroma complesso e un gusto equilibrato. È ideale per arricchire insalate, formaggi, carni e dessert, diventando così un'icona della cucina italiana.

Made from cooked grape must, with a delicate fragrance and a pronounced flavor. It must age for at least 12 years, developing a complex aroma and a balanced taste. It is perfect for enriching salads, cheeses, meats, and desserts, making it an icon of Italian cuisine.

—
CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

A crudo per pinzimoni e marinature, a fine cottura per insaporire risotti, carne oppure nella preparazione di fondi per la cottura di selvaggina, pesce e pollame.

Used raw for vegetable crudités and marinades, or added towards the end of cooking to flavor risottos, meats, or in the preparation of stocks for cooking game, fish, and poultry.

—
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF REGGIO EMILIA



ACETO BALSAMICO TRAD. DI R.EMILIA DOP - ARGENTO
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Silver

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

—
INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

—
PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

—
DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto pregiato ottenuto da mosto di uva cotto di uve Reggiane. Ha un profumo intenso, sapore agrodolce e media densità. La versione con bollino argento, invecchiata almeno 15/18 anni, ha un gusto ancora più complesso, con una ridotta acidità e una tendenza al dolce. È un ingrediente prezioso in cucina.

A fine vinegar made from cooked grape must. It has an intense fragrance, a sweet and sour flavor, and medium density. The silver label version, aged for at least 15-18 years, has an even more complex taste, with reduced acidity and a sweet tendency. It is a precious ingredient in the kitchen.

—
CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Sublime se aggiunto a maionese, per realizzare salse per bolliti di carne, aggiunto a gocce per arricchire insalate di pasta o di riso, risotti, verdure e scampi ma anche filetti di manzo.

Sublime when added to mayonnaise, to make sauces for boiled meats, drizzled in drops to enrich pasta or rice salads, risottos, vegetables, and prawns, as well as beef fillets.

—
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF REGGIO EMILIA



ACETO BALSAMICO TRAD. DI R.EMILIA DOP - ORO
Traditional Balsamic Vinegar of Modena - Gold

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

—
INGREDIENTI
INGREDIENTS

100% Mosto di uva cotto.
100% Cooked grape must.

—
PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

—
DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP Oro è invecchiato per almeno 25 anni, offrendo un sapore aromatico intenso e complesso con una persistenza gustativa duratura. Il profumo è persistente e stratificato, garantendo un'elevata qualità al prodotto.

The Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia Gold is aged for at least 25 years, offering an intense and complex aromatic flavor with a lasting taste profile. Its aroma is persistent and layered, ensuring high quality in the product.

—
CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Straordinario su risotti e abbinato a formaggi saporiti e piccanti, dolci al cioccolato, frutti di bosco e cioccolato fondente.

Exceptional on risottos and perfectly paired with bold, spicy cheeses, chocolate desserts, fresh berries, and dark chocolate.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



—
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BRONZO
Balsamic Vinegar of Modena - Bronze

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

—
INGREDIENTI
INGREDIENTS

60% Mosto di uva cotto, 40% Aceto di vino.
60% Cooked grape must, 40% wine vinegar.

—
PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

—
DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto delle uve dei nostri vigneti, invecchiato 4 anni in tini di rovere e aceto di vino di nostra produzione, invecchiato in barrique di Rovere per 10 anni. Un prodotto al cento per cento naturale, privo di caramello, coloranti o additivi.

Balsamic Vinegar of Modena IGP made using the must from the grapes of our vineyards, aged for 4 years in oak barrels and wine vinegar of our own production, aged in oak barriques for 10 years. A 100% natural product, free from caramel, colorants, or additives.

—
CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Da usare tutti i giorni su insalate e verdure cotte e crude, arrosti di carne, carpacci e bolliti, versato a piccole gocce su risotti, capresi di bufala, verdure fritte, fragole fresche e gelati di crema artigianale.

To be used every day on salads and cooked and raw vegetables, meat roasts, carpaccio, and boiled meats, drizzled in small drops on risottos, caprese salads, fried vegetables, fresh strawberries, and artisanal cream gelatos.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BIOLOGICO
Balsamic Vinegar of Modena - Organic

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

70% Mosto di uva cotto, 30% Aceto di vino.
70% Cooked grape must, 30% wine vinegar.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto da una selezione di uve coltivate biologicamente, il cui mosto viene invecchiato per 8 anni in botti di rovere, e da aceto di vino biologico, affinato per 10 anni in pregiate botti di legno, che gli conferiscono un sapore intenso e armonioso. Certificato per assicurare ai consumatori la piena conformità ai più elevati standard di produzione biologica.

Balsamic Vinegar of Modena, made from a selection of organically grown grapes, whose must is aged for 8 years in oak barrels, and organic wine vinegar, refined in fine wooden casks for 10 years, giving it a rich and full-bodied flavor. Certified to ensure compliance with high organic production standards for consumers.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Ideale per un utilizzo quotidiano da accompagnare a insalate e verdure cotte e crude. Gustosissimo anche con piatti di carne, primi piatti, risotti e gnocchi di patate, insalate di orzo e di farro, quiche e torte salate, semifreddi e insalate di frutta.

Ideal for daily use, perfect for accompanying salads and both cooked and raw vegetables. Also delicious with meat dishes, pasta, risottos, potato gnocchi, barley and spelt salads, quiches and savory pies, semifreddo desserts, and fruit salads.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - ARGENTO
Balsamic Vinegar of Modena - Silver

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

70% Mosto di uva cotto, 30% Aceto di vino.
70% Cooked grape must, 30% wine vinegar.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto Balsamico di Modena IGP, ottenuto dal mosto delle uve dei nostri vigneti, invecchiato per 8 anni in botti di rovere, e da aceto di vino di nostra produzione, affinato per 10 anni in barrique di rovere. Un prodotto completamente naturale, privo di caramello, coloranti o additivi.

Balsamic Vinegar of Modena IGP made using the must from the grapes of our vineyards, aged for 8 years in oak casks, and our own wine vinegar, aged for 10 years in oak barriques. A 100% natural product, free of caramel, colorants, or additives.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Su insalate di verdura, omelette, capresi di Bufala e pomodoro, arrosti di carne, carpacci e bolliti; versato a piccole gocce su risotti, capresi di bufala, fritti e pastellati, semifreddi e macedonie di frutta fresca.

On vegetable salads, omelettes, buffalo mozzarella and tomato salads, meat roasts, carpaccio, and boiled meats; drizzled in small drops on risottos, buffalo mozzarella salads, fried and battered dishes, semifreddo desserts, and fresh fruit salads.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - ORO
Balsamic Vinegar of Modena - Gold

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

80% Mosto di uva cotto, 20% Aceto di vino.
80% Cooked grape must, 20% wine vinegar.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Una perfetta fusione di mosto d'uva invecchiato per 15 anni e aceto di vino di nostra produzione, affinato per 10 anni in barrique di rovere. Il risultato è un prodotto dal gusto intenso, con un'acidità equilibrata e una notevole densità, realizzato senza l'aggiunta di caramello o coloranti.

A perfect blend of grape must aged for 15 years and our own wine vinegar, refined for 10 years in oak barriques. The result is a product with an intense flavor, balanced acidity, and remarkable density, made without the addition of caramel or colorants.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Dona il meglio di sé su scaglie di Parmigiano Reggiano e pere, fragole fresche, risotti e scaloppine, foie gras, frittelle con fiori di zucca, carpacci di carne e tartare di pesce, sushi e sashimi.

It shines best on Parmigiano Reggiano shavings and pears, fresh strawberries, risottos and escalopes, foie gras, fritters with zucchini flowers, meat carpaccio, fish tartare, sushi, and sashimi.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - PLATINO
Balsamic Vinegar of Modena - Platinum

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

90% Mosto di uva cotto, 10% Aceto di vino.
90% Cooked grape must, 10% wine vinegar.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Un eccellente blend di mosto d'uva cotto, invecchiato per 20 anni in tini di rovere, e aceto di vino affinato per 10 anni in barriques. Il risultato è un prodotto ad alta densità, caratterizzato da un bouquet aromatico ricco e variegato. Un prodotto al cento per cento naturale, privo di caramello, coloranti o additivi.

An excellent blend of cooked grape must, aged for 20 years in oak casks, and wine vinegar refined for 10 years in barriques. The result is a high-density product, characterized by a rich and varied aromatic bouquet, crafted without the use of colorants or caramel.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Adatto su insalate di verdura, mix di verdure grigliate oppure cotte, arrostiti di carne, carpacci e bolliti, versato a piccole gocce su risotti, capresi di bufala, verdure fritte, fragole fresche e gelati di crema artigianale.

It is ideal for salads, mixed grilled or cooked vegetables, roasted meat, carpaccio, and boiled meats, drizzled in small drops on risottos, caprese salads, fried vegetables, fresh strawberries, and artisanal gelatos.

—
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - INVECCHIATO
Balsamic Vinegar of Modena - Aged

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

—
INGREDIENTI
INGREDIENTS

80% Mosto di uva cotto, 20% Aceto di vino
80% Cooked grape must, 20% wine vinegar

—
PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

—
DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato con mosto cotto ottenuto da uve tardive, appassite su graticci, e aceto di vino invecchiato. Il blend matura per oltre tre anni in barrique di antico legno di rovere, dando vita a un prodotto al cento per cento naturale, privo di caramello, coloranti o additivi.

Balsamic Vinegar of Modena produced with cooked must obtained from late-harvested grapes dried on racks, blended with aged wine vinegar. The blend ages for over three years in antique oak barriques, resulting in a 100% natural product free from caramel, colorants, or additives.

—
CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Perfetto per essere utilizzato a gocce su scaglie di Pecorino stagionato, frutta fresca – in particolare mele e lamponi – risotti cremosi, fettine di petto d'anatra, paté di fegato, frittelle di zucchine e carciofi, carpacci di manzo, tartare di tonno, nonché sushi e sashimi.

Perfect for drizzling over shavings of aged Pecorino, fresh fruit – especially apples and raspberries – creamy risottos, slices of duck breast, liver pâté, zucchini and artichoke fritters, beef carpaccio, tuna tartare, as well as sushi and sashimi.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BORDEAUX 100 ML
Balsamic Vinegar of Modena - Bordeaux 100 ml

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

90% Mosto di uva cotto, 10% Aceto di vino.
90% Cooked grape must, 10% wine vinegar.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Una selezione pregiata di Aceto Balsamico di Modena IGP, ottenuto dal fiore del mosto delle uve dei nostri antichi vigneti e affinato per 20 anni in tini di rovere. Arricchito con il 10% di aceto di vino invecchiato per 10 anni e lasciato riposare in piccole barrique di rovere francese, questo prodotto è completamente naturale, privo di caramello, coloranti o additivi.

A fine selection of Balsamic Vinegar of Modena, made from the first pressing must of the grapes from our ancient vineyards and aged for 20 years in oak casks. Enriched with 10% of wine vinegar aged for 10 years and left to rest in small French oak barriques, this product is 100% natural, free from caramel, colorants, or additives.

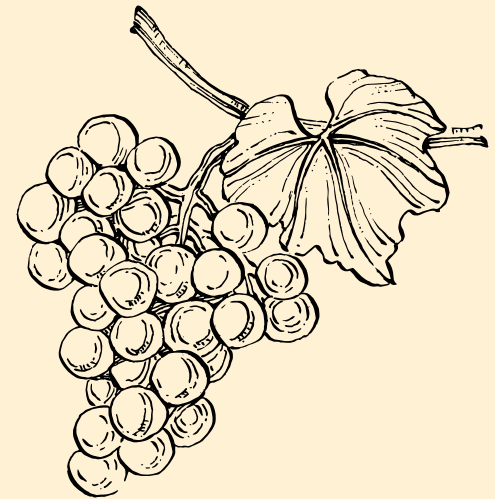
CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Da provare in piccole gocce su scaglie di Pecorino stagionato, formaggi cremosi e maturi, risotti al tartufo, arrostiti di carne, fragole fresche, carpacci di tonno e piatti di pesce crudo.

Try it in small drops over shavings of aged Pecorino, creamy and matured cheeses, truffle risottos, roasted meats, fresh strawberries, tuna carpaccio, and raw fish dishes.

CONDIMENTI SCURI

BLACK DRESSINGS



CONDIMENTI SCURI BLACK DRESSINGS



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA - C.F. 1850 Dressing with Balsamic Vinegar of Modena - H.E. 1850

BOTTIGLIA 50 ML
BOTTLE 50 ML

INGREDIENTI INGREDIENTS

80% Mosto di uva cotto, 20% Aceto Balsamico di Modena IGP.
80% Cooked Grape Must, 20% Balsamic Vinegar of Modena.

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" ottenuto da mosto cotto di uve Trebbiano e Lambrusco, invecchiato a lungo in botticelle di Rovere per un gusto agrodolce, vellutato ed intenso.

Dressing with "Balsamic Vinegar of Modena" obtained from cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes, aged for a long time in Oak barrels to achieve a sweet and sour, velvety, and intense flavor.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

Da provare con le verdure, cotte crude o grigliate, arrosti e cacciagione, su tartine e finger food.

Try it with vegetables, whether cooked, raw, or grilled, with roasts and game, on toast and finger foods.

CONDIMENTI SCURI BLACK DRESSINGS



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA - SAPOROSO Dressing with Balsamic Vinegar of Modena - Saporoso

BOTTIGLIA 100/200/500 ML
BOTTLE 100/200/500 ML

INGREDIENTI INGREDIENTS

80% Mosto di uva cotto, 20% Aceto Balsamico di Modena IGP.
80% Cooked Grape Must, 20% Balsamic Vinegar of Modena.

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere. Morbido, corposo e molto versatile in cucina.

Dressing with "Balsamic Vinegar of Modena" obtained from cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes from our own production, aged for at least 6 years in fine Oak barrels. Smooth, full-bodied, and highly versatile in the kitchen.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

Per la sua leggerezza è consigliato su tutti i tipi di verdure, cotte crude o grigliate, su arrosti e cacciagione. Ideale per la realizzazione di ricette gourmand, ingrediente fondamentale per la creatività nella cucina di tutti i giorni.

Due to its lightness, it's recommended for all types of vegetables, whether cooked, raw, or grilled, as well as for roasts and game. Ideal for creating gourmet recipes, it's a fundamental ingredient for unleashing creativity in everyday cooking.

CONDIMENTI SCURI BLACK DRESSINGS



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA - SAPOROSO ORO Dressing with Balsamic Vinegar of Modena - Saporoso Gold

BOTTIGLIA 100/200 ML
BOTTLE 100/200 ML

INGREDIENTI INGREDIENTS

80% Mosto di uva cotto, 20% Aceto Balsamico di Modena IGP.
80% Cooked Grape Must, 20% Balsamic Vinegar of Modena.

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Condimento all'"Aceto Balsamico di Modena IGP" ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 8 anni in pregiate botticelle di Rovere.

Dressing with "Balsamic Vinegar of Modena" made using cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes from our own production, aged for at least 8 years in fine Oak barrels.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

La sua densità sciropposa e cremosa lo rende ideale per essere consumato su tutti i tipi di verdure, su arrosti e su cacciagione.

Its syrupy and creamy density makes it ideal for being consumed with all types of vegetables, roasts, and game meat.

CONDIMENTI BIANCHI

WHITE DRESSINGS



CONDIMENTI BIANCHI WHITE DRESSINGS



CONDIMENTO BIANCO - ACINO BIANCO 50 ML

White Dressing - Acino Bianco 50 ml

BOTTIGLIA 50 ML

BOTTLE 50 ML

INGREDIENTI

INGREDIENTS

100% Mosto di uva bianca.

100% White grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Condimento Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino che gli conferiscono profumo e cremosità senza alterarne il colore chiaro e limpido.

White dressing obtained from the finest Trebbiano Modenese grapes, whose must is aged for at least 5 years in small ash wood barrels, imparting aroma and creaminess without altering its light and clear color.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Raggiunge la sua massima prelibatezza se accostato a piatti di pesce, sia di fiume sia di mare, a crostacei, molluschi, caviale oppure a frutta fresca e sciropata.

It reaches its maximum delicacy when paired with fish dishes, both freshwater and sea, with shellfish, mollusks, caviar, or with fresh and poached fruit

CONDIMENTI BIANCHI WHITE DRESSINGS



CONDIMENTO BIANCO - ACINO BIANCO 100 ML

White Dressing - Acino Bianco 100 ml

BOTTIGLIA 100 ML

BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI

INGREDIENTS

100% Mosto di uva bianca.

100% White grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Condimento Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino che gli conferiscono profumo e cremosità senza alterarne il colore chiaro e limpido.

White dressing obtained from the finest Trebbiano Modenese grapes, whose must is aged for at least 5 years in small ash wood barrels, imparting aroma and creaminess without altering its light and clear color.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Raggiunge la sua massima prelibatezza se accostato a piatti di pesce, sia di fiume sia di mare, a crostacei, molluschi, caviale oppure a frutta fresca e sciroppata.

It reaches its maximum delicacy when paired with fish dishes, both freshwater and sea, with shellfish, mollusks, caviar, or with fresh and poached fruits.

CONDIMENTI BIANCHI
WHITE DRESSINGS



CONDIMENTO BIANCO - PRELIBATO

White Dressing - Prelibato

BOTTIGLIA 200 ML

BOTTLE 200 ML

INGREDIENTI

INGREDIENTS

100% Mosto di uva bianca.

100% White grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Condimento Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino che gli conferiscono profumo e cremosità senza alterarne il colore chiaro e limpido.

White dressing obtained from the finest Trebbiano Modenese grapes, whose must is aged for at least 5 years in small ash wood barrels, imparting aroma and creaminess without altering its light and clear color.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Raggiunge la sua massima prelibatezza se accostato a piatti di pesce, sia di fiume sia di mare, a crostacei, molluschi, caviale oppure a frutta fresca e sciroppata.

It reaches its maximum delicacy when paired with fish dishes, both freshwater and sea, with shellfish, mollusks, caviar, or with fresh and poached fruits.

—
CONDIMENTI BIANCHI
WHITE DRESSINGS



CONDIMENTO BIANCO - PRELIBATO RISERVA

White Dressing - Prelibato Reserve

BOTTIGLIA 200 ML

BOTTLE 200 ML

—
INGREDIENTI

INGREDIENTS

100% Mosto di uva bianca.

100% White grape must.

—
PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

—
DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Condimento Bianco ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese, il cui mosto è invecchiato almeno 8 anni in botticelle di legno di Frassino. Dal gusto vellutato, intenso e avvolgente, ha bassa acidità e profumo armonico.

White Dressing obtained from the best Modenese Trebbiano grapes, the must of which ages for at least 8 years in Ash wood barrels. With a velvety, intense and embracing flavour, it has got low sourness and harmonious fragrance.

—
CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Raggiunge la sua massima delicatezza quando abbinato a verdure grigliate, pollame delicato, formaggi cremosi, frutti di bosco freschi, o anche versato sopra una panna cotta alla vaniglia per un tocco raffinato.

It reaches its full delicacy when paired with grilled vegetables, delicate poultry, creamy cheeses, fresh berries, or even drizzled over vanilla panna cotta for a refined touch.

CONDIMENTI BIANCHI
WHITE DRESSINGS



CONDIMENTO BIANCO - PRELIBATO ROSÉ

White Dressing - Prelibato Rosé

BOTTIGLIA 200 ML

BOTTLE 200 ML

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Mosto di uva bianca, mosto di uva nera, aroma naturale di rosa.

White grape must, black grape must, natural rose aroma.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Condimento a base di mosto d'uva Trebbiano Modenese e Uva Ancellotta, coltivate presso i filari di famiglia insieme a essenza di rosa estratta dalle piante della nostra Azienda Agricola "Tenuta del Cigno".

A condiment made from Trebbiano Modenese grape must and Ancellotta grapes, grown at the family's rows of vines along with rose essence extracted from the plants on our estate "Tenuta del Cigno".

CONSIGLI PER L'USO

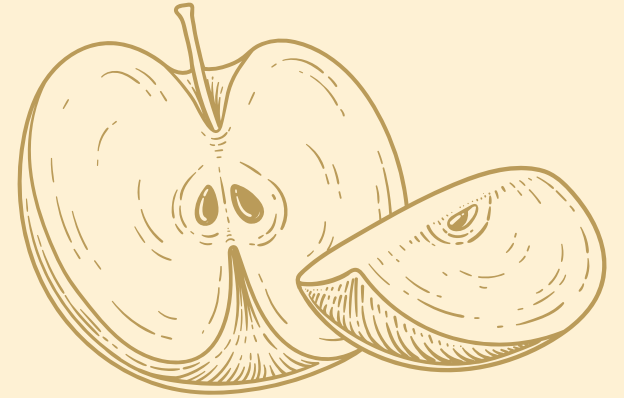
TIPS FOR USE

Va utilizzato a crudo su piatti di pesce, accostato a verdure fresche o grigliate, crostacei, molluschi, caviale oppure frutta fresca e sciropata.

It should be used raw on fish dishes, paired with fresh or grilled vegetables, shellfish, mollusks, caviar, or fresh and poached fruits

CONDIMENTI AROMATIZZATI

FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTI AROMATIZZATI
FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTO DI ARANCIA
Orange Dressing

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

Mosto acetificato d'uva bianca, succo concentrato d'arancia, estratto naturale di arancia.

Acetified white grape must, concentrated orange juice, natural orange extract.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

48 Mesi
48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Il succo delle migliori arance incontra il Condimento Bianco Malpighi dando vita ad un condimento fruttato, gustoso e delicato.

The juice of the best oranges meets Malpighi White Dressing, resulting in a fruity, flavorful and delicate condiment..

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Versato a piccole gocce e a crudo su formaggi, sia freschi, sia stagionati; su tutti i tipi di pesce e molluschi, su frutta fresca e gelato alla panna.

Drizzled in small drops, raw, over cheeses, both fresh and aged; on all types of fish and shellfish, over fresh fruit, and ice cream.

CONDIMENTI AROMATIZZATI
FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTO DI MELA

Apple Dressing

BOTTIGLIA 100 ML

BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Mosto di uva bianca, concentrato di mela.

White grape must, apple concentrate.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Solo mele italiane di prima qualità insieme al Condimento Bianco Malpighi, affinato per lungo tempo all'interno di pregiate botticelle di Frassino.

Only the finest Italian apples, paired with Malpighi White Dressing, aged for a long time in precious ash wood barrels.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Da provare con ogni tipo di verdura, cruda, con gli arrosti e la cacciagione. Dona una nota ricercata a formaggi, insalate e frutta fresca.

Try it with all types of vegetables, raw, with roasts and game. It adds a refined touch to cheeses, salads, and fresh fruit.

CONDIMENTI AROMATIZZATI
FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E FICHI
Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Figs

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

Mosto d'uva cotto, concentrato di fico, Aceto Balsamico di Modena IGP (20%) (Mosto d'uva cotto, aceto di vino), Aceto di vino, aroma naturale di fico.

Cooked grape must, fig concentrate, Balsamic Vinegar of Modena (20%) (cooked grape must, wine vinegar), Wine vinegar, natural aroma of fig.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Il Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" unito a fichi dolci e succosi genera un prodotto profumato e intrigante, squisito in abbinamento ai formaggi.

The dressing with 'Balsamic Vinegar of Modena' combined with sweet and juicy figs creates a fragrant and intriguing product, exquisite when paired with cheese.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Da abbinare a formaggi stagionati, accostato a carni bianche e frutta, in particolare fichi, melone e frutta caramellata.

Pair it with aged cheeses, alongside white meats and fruit, especially figs, melon, and caramelized fruits.

CONDIMENTI AROMATIZZATI FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E MELOGRANO Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Pomegranate

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI INGREDIENTS

Mosto d'uva cotto, concentrato di melograno, Aceto Balsamico di Modena IGP (20%)(Mosto d'uva cotto, aceto di vino), Aceto di vino, aroma naturale di Melograno.

Cooked grape must, Pomegranate concentrate, Balsamic Vinegar of Modena (20%)(cooked grape must, wine vinegar), Wine vinegar, natural aroma of Pomegranate.

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Il condimento all'Aceto Balsamico di Modena IGP unito al migliore succo di melograno italiano. Il gusto è intenso e il profumo è fruttato.

The dressing with Balsamic Vinegar of Modena combined with the finest Italian pomegranate juice. The taste is intense and the aroma is fruity.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

Da abbinare a formaggi freschi e stagionati, accostato a carni bianche, delizioso con insalate di verdura e di frutta fresca, oppure con insalate di pasta, feta greca e olive; da provare anche nella preparazione di cocktail

Perfect for pairing with both fresh and aged cheeses, complementing white meats; delightful with vegetable and fresh fruit salads, pasta salads, Greek feta, and olives; also an interesting addition to cocktail recipes.

CONDIMENTI AROMATIZZATI
FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTO AL DATTERO

Date Dressing

BOTTIGLIA 100 ML

BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Mosto acetificato di uva bianca, infuso di dattero, aroma naturale di dattero.

Acetified white grape must, date infusion, natural date aroma.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Ottenuto dal nostro Condimento Bianco Malpighi lasciato maturare a lungo in botticelle di Frassino con infuso ed estratto naturale di dattero.

Made with our Malpighi White Condiment, aged for an extended period in ashwood barrels with infused natural date extract.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Ideale da versare a piccole gocce su tutti i tipi di verdure, crude cotte e grigliate, su formaggi freschi e stagionati, insalate, piatti di pesce di fiume e di mare, riso freddo e insalate di farro.

Ideal for drizzling in small drops over all types of vegetables, both raw, cooked, and grilled, on fresh and aged cheeses, salads, freshwater and sea fish dishes, cold rice, and spelt salads.

CONDIMENTI AROMATIZZATI
FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTO TARTUFO BIANCO

White Truffle Dressing

BOTTIGLIA 100 ML

BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Aceto concentrato di uva bianca, estratto di tartufo bianco, aroma naturale di tartufo bianco.

Concentrated white grape vinegar, white truffle extract, natural white truffle flavor.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

48 Mesi

48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Il sapore intenso del tartufo bianco si unisce alla delicatezza del Condimento Bianco Malpighi, dando vita ad un prodotto unico, che dona un tocco speciale a qualsiasi pietanza.

The bold flavor of white truffle combines with the delicate essence of Malpighi White Dressing, creating a unique product that elevates any dish with a distinctive touch..

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Da provare con tagliolini o fettucine all'uovo, burro e parmigiano, linguine con telline, crostacei, tartare di Fassona, tortelli alla zucca, e tortelli alla ricotta, acciughe, bagna cauda, costolette di vitello.

Try it with egg tagliolini or fettucine with butter and parmesan, linguine with clams, shellfish, Fassona beef tartare, butternut squash ravioli, risotto, and veal ribs.

CONDIMENTI AROMATIZZATI FLAVORED DRESSINGS



CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E TARTUFO NERO Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Black Truffles

BOTTIGLIA 100 ML
BOTTLE 100 ML

INGREDIENTI INGREDIENTS

Mosto d'uva cotto, Aceto Balsamico di Modena IGP (20%)(mosto d'uva cotto, aceto di vino), aceto di vino, aroma naturale di tartufo.

Cooked grape must, Balsamic Vinegar of Modena (20%)(cooked grape must, wine vinegar), wine vinegar, natural truffle aroma.

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

120 Mesi
120 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Un condimento aromatico e ricco in cui l'estratto naturale di tartufo nero si combina all'equilibrio del Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP", creando sfumature gustative uniche e particolari.

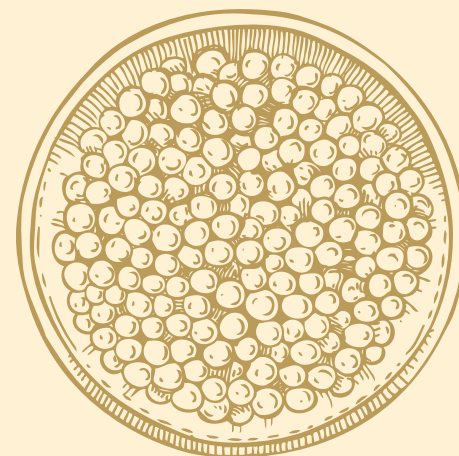
An aromatic and rich dressing where natural extract of black truffle blends with the balanced flavors of Balsamic Vinegar of Modena, creating unique and distinctive taste nuances.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

Su tartare di carne, scaloppine di vitello e di maiale, risotti al Parmigiano e risotti in bianco, formaggi freschi e stagionati, pasta all'uovo, frittate, quiche, polenta, patè, ripieni vari, su una fetta di pane abbrustolito condito con burro e acciughe

Perfect for beef and pork tartare, veal and pork escalopes, Parmesan risottos, plain risottos, fresh and aged cheeses, egg pasta, omelettes, quiches, polenta, pâtés, various fillings, or drizzled over a slice of toasted bread with butter and anchovies.

PERLE PEARLS



PERLE PEARLS



PERLE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Black Truffles

VASETTO 50 GR

JAR 50 GR

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Aceto Balsamico di Modena IGP (min.80%) (mosto cotto d'uva, aceto di vino. Contiene solfiti), colorante: caramello semplice; addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio, conservante: sorbato di potassio.

Balsamic Vinegar of Modena IGP (min. 80%) (cooked grape must, wine vinegar. Contains sulfites), coloring: simple caramel; thickener: cellulose gum, gelling agents: calcium chloride, sodium alginate, preservative: potassium sorbate.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

18 Mesi

18 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Finissime perle agrodolci con un cuore liquido a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP", ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere.

Small and soft sweet and sour beads with a liquid center made from "Balsamic Vinegar of Modena" obtained from cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes from our production, aged for at least 6 years in precious oak barrels.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Da provare con fegatini di pollo, pollo caramellato, caprese di bufala e pomodoro, arrostiti di carne, formaggi freschi e stagionati, cacciagione, in versione 'dolce' con gelati di crema e semifreddi.

Try it with chicken livers, caramelized chicken, buffalo mozzarella Caprese with tomato, roasted meats, fresh and aged cheeses, game meats, and in a sweeter version with cream-based ice creams.

PERLE PEARLS



PERLE AL CONDIMENTO BIANCO

Pearls with White Condiment

VASETTO 50 GR

JAR 50 GR

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Mosto concentrato d'uva, aceto di vino, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio, conservante: sorbato di potassio, antiossidanti: acido ascorbico.

Concentrated grape must, wine vinegar, thickener: cellulose gum, gelling agents: calcium chloride, sodium alginate, preservative: potassium sorbate, antioxidants: ascorbic acid.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

18 Mesi

18 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Finissime perle agrodolci con un cuore liquido a base di Condimento Bianco Malpighi, ottenuto dalle migliori uve di Trebbiano Modenese il cui mosto è invecchiato almeno 5 anni in botticelle di legno di Frassino.

Small and soft sweet and sour beads with a liquid center made from Malpighi White Condiment, obtained from the finest Trebbiano Modenese grapes whose must is aged for at least 5 years in ash wood barrels.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Ideali in aperitivo su tartine, finger food, salmone, ostriche, frittura mista di paranza, carpacci di carne, insalata di polipo, riso freddo, verdure cotte e pastellate, foie gras, formaggi, verdure

Ideal for appetizers on toast, finger foods, salmon, oysters, mixed fried seafood, beef carpaccio, octopus salad, cold rice dishes, cooked and battered vegetables, foie gras, cheeses, and vegetables

PERLE PEARLS



PERLE AL CONDIMENTO ROSÉ Pearls with Rosé Condiment

VASETTO 50 GR
JAR 50 GR

INGREDIENTI INGREDIENTS

Mosto concentrato d'uva, aceto di vino, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio, conservante: sorbato di potassio, antiossidanti: acido ascorbico.

Concentrated grape must, wine vinegar, thickener: cellulose gum, gelling agents: calcium chloride, sodium alginate, preservative: potassium sorbate, antioxidants: ascorbic acid.

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

18 Mesi
18 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Perline agrodolci, cuore di condimento Prelibato Rosé, con mosto d'uva Trebbiano Modenese e Uva Ancellotta, arricchite da essenza di rosa dalle piante dell'Azienda Agricola "Tenuta del Cigno".

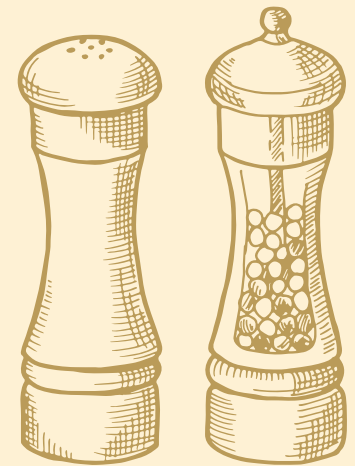
Sweet and sour beads with a heart of Prelibato Rosé condiment, made with Trebbiano Modenese and Uva Ancellotta grape must, enriched with rose essence from the "Tenuta del Cigno" Agricultural Estate.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

Da provare su piatti di pesce, appoggiate con delicatezza su verdure fresche o grigliate, crostini, crostacei, molluschi, gelato alla crema, frutta fresca e scioppata.

To be tried on fish dishes, delicately placed on fresh or grilled vegetables, crostini, shellfish, mollusks, cream gelato, fresh and canned fruits.

INSAPORITORI SEASONINGS



—
INSAPORITORI
SEASONINGS



SALSA BARBECUE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
Barbecue Sauce with Balsamic Vinegar of Modena

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

—
INGREDIENTI
INGREDIENTS

Succo d'uva concentrato, Aceto Balsamico di Modena IGP 20% (aceto di vino, mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150D), acqua, aceto di vino, polvere di pomodoro 5% (pomodoro, antiagglomerante: biossido di silicio E551), polvere di senape 3,3%, aroma naturale di betulla, addensante: gomma di xanthan, polvere di sedano 0,3%, sale.

Concentrated grape must, Balsamic Vinegar of Modena IGP 20% (wine vinegar, concentrated grape must, coloring: caramel E150D), water, wine vinegar, tomato powder 5% (tomato, anticaking agent: silicon dioxide E551), mustard powder 3.3%, natural birch flavor, thickener: xanthan gum, celery powder 0.3%, salt.

—
PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

48 Mesi
48 Months

—
DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Una gustosissima salsa barbecue arricchita con Aceto Balsamico di Modena IGP.

A delicious barbecue sauce enriched with Balsamic Vinegar of Modena .

—
CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Ideale per preparare saporiti hamburger, hot dog e panini oppure sulla carne appena grigliata.

Ideal for preparing flavorful hamburgers, hot dogs, sandwiches, or drizzled over freshly grilled meat.

—
INSAPORITORI
SEASONIGS



ACETO DI VINO
Wine Vinegar

BOTTIGLIA 250 ML
BOTTLE 250 ML

INGREDIENTI
INGREDIENTS

Vino.
Wine.

PERIODO DI CONSERVAZIONE
SHELF LIFE

48 Mesi
48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO
PRODUCT DESCRIPTION

Aceto di Vino Barricato ottenuto da vini selezionati, realizzati con Uva Sangiovese, invecchiati in barrique di rovere per 6 anni.

Un prodotto 100% naturale e privo di conservanti o additivi, caratterizzato da gusto deciso, aroma fresco e intenso e profumo delicato.

Barrel-aged Wine Vinegar obtained from selected wines, made with Sangiovese grapes, aged in oak barrels for 6 years. A 100% natural product, free from preservatives or additives, characterized by a bold taste, fresh and intense aroma, and delicate fragrance.

CONSIGLI PER L'USO
TIPS FOR USE

Ideale per tutti i più delicati piatti a base di verdure, cotte, crude e grigliate, perfetto per impreziosire qualsiasi pietanza a base di carne, arrosti e brasati.

Ideal for all delicate vegetable-based dishes, whether cooked, raw, or grilled. Perfect for enhancing any meat-based dish, roasts, and braised dishes.

INSAPORITORI SEASONINGS



SALE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP Salt with Balsamic Vinegar of Modena

VASETTO 95 GR
JAR 95 GR

INGREDIENTI

Sale, Aceto Balsamico di Modena IGP 5% (mosto cotto, aceto di vino).

Salt, Balsamic Vinegar of Modena IGP 5% (cooked grape must, wine vinegar).

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

48 Mesi
48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Sale marino italiano con l'aggiunta di alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP, l'Aceto Balsamico Malpighi ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere.

Italian sea salt with the addition of a few drops of Balsamic Vinegar of Modena, the Malpighi Balsamic Vinegar obtained from cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes from our production, aged for at least 6 years in precious oak barrels.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

Da provare su verdure cotte e grigliate, tartare di carne, crostacei, pesce crudo e marinato.

To be tried on cooked and grilled vegetables, meat tartare, shellfish, and raw or marinated fish.

INSAPORITORI SEASONINGS



SALE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP CON ERBE Salt with Balsamic Vinegar of Modena with Herbs

VASETTO 120 GR
JAR 120 GR

INGREDIENTI

Sale, Aceto Balsamico di Modena 5% (mosto cotto, aceto di vino), erbe in differenti quantità (rosmarino, timo, maggiorana).

Salt, Balsamic Vinegar of Modena 5% (cooked grape must, wine vinegar), herbs in varying quantities (rosemary, thyme, marjoram).

PERIODO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE

48 Mesi
48 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION

Insaporitore a base di erbe aromatiche, sale marino e Aceto Balsamico di Modena IGP, ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere.

Seasoning made from aromatic herbs, sea salt, and Balsamic Vinegar of Modena, obtained from cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes from our production, aged for at least 6 years in precious oak barrels.

CONSIGLI PER L'USO TIPS FOR USE

Su verdure cotte, grigliate di carne, arrostiti, cacciagione.

On cooked vegetables, grilled meat, roasts, and game meat.

INSAPORITORI SEASONIGS



SABA

Saba

BOTTIGLIA 200 ML

BOTTLE 200 ML

INGREDIENTI

Ingredients

100% Mosto di uva cotto.

100% Cooked grape must.

PERIODO DI CONSERVAZIONE

SHELF LIFE

60 Mesi

60 Months

DESCRIZIONE PRODOTTO

PRODUCT DESCRIPTION

Condimento della tradizione modenese ottenuto da un'antica ricetta a base di mosto cotto.

Si distingue per essere un prodotto organoletticamente dolce e ben armonico, è 100% naturale e privo di caramello, conservanti, coloranti o additivi.

A traditional Modenese condiment obtained from an ancient recipe based on cooked grape must. It stands out for being organoleptically sweet and well-balanced, being 100% natural and free from caramel, preservatives, colorants, or additives.

CONSIGLI PER L'USO

TIPS FOR USE

Ideale come sostituto dello zucchero nella preparazione di dolci, marmellate, macedonie di frutta e come ingrediente per arricchire il sapore in molteplici ricette.

Ideal as a substitute for sugar in the preparation of desserts, jams, fruit salads, and as an ingredient to enhance flavor in various recipes.





DOWNLOAD MY MALPIGHI APP



Acetaia Malpighi Srl
Via Emilia Est 1525
41122, Modena
Emilia-Romagna
Italy

www.acetaiamalpighi.it

