

# Aceti Balsamici e di Vino

aceto balsamico di Modena IGP

È dalla fermentazione e dall'invecchiamento dell'aceto di vino con il mosto cotto, detto anche "saba", con aromi e spezie che nasce l'Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto tipico delle terre di Modena e Reggio Emilia. Da utilizzare insieme a un pinzimonio di verdure crude, per la ratatouille o insalate miste, e da provare anche per la preparazione di sughi e salse per arrosti magri.

aceto di vino rosso

Questo aceto è ottenuto tramite una lenta e naturale fermentazione di uve rosse italiane accuratamente selezionate. Dall'aspetto limpido e rosato, possiede un profumo acre e un gusto delicato; grazie al suo basso contenuto calorico, è una soluzione perfetta per una alimentazione sana e gustosa. Da utilizzare per condire l'insalata, per preparare carni e verdure in carpione, per i sottaceti.

aceto di vino bianco

Ottenuto tramite una lenta e naturale fermentazione di uve bianche italiane accuratamente selezionate, è caratterizzato da un aspetto limpido e dorato, dal profumo acre e dal gusto delicato. È particolarmente indicato per condire le insalate, ed è ideale per realizzare marinature di pesce delicate come il pesce azzurro e per condire insalate di mare a base di polpo o crostacei.

aceto di melograno

Condimento profumato e vivace, ricco di polifenoli, ottenuto per fermentazione e acetificazione del succo di melograni. Caratterizzato da un colore rosso porpora, dalla consistenza corposa e da un gusto fruttato senza sapori estranei. Ideale per condire insalate, verdure grigliate e per comporre delle ottime vinaigrette

condimento bianco

Da una nostra ricetta innovativa nasce questo condimento bianco, preparato con un mix di Aceto Bianco e Aceto Balsamico di Modena, catturando così le proprietà benefiche di entrambi gli aceti. Da utilizzare quale condimento di insalate e per la preparazione del carpione, e per marinare carne e pesce in generale.

crema con aceto balsamico di Modena I.G.P.

Dall'unione tra la tradizione dell'Aceto Balsamico e la modernità delle attuali forme di condimento, nasce la nostra Glassa di Aceto Balsamico. Grazie alla consistenza della glassa, questa crema conferisce ai piatti un aspetto più corposo e cremoso. Da utilizzare sul pesce, la carne, e i formaggi, ottima per accompagnare il gelato ai gusti frutta e la frutta di stagione.

aceto balsamico di Modena I.G.P. bio

Questo prezioso prodotto tipico originario delle terre di Modena e Reggio Emilia, famoso in tutto il mondo, viene proposto in chiave biologica. Ottimo sulle verdure crude, per la ratatouille, sulle insalate miste, con il parmigiano reggiano, e da provare sulla macedonia di fragole.



250 ml premula

250 ml spray

500 ml bordolese

1 L

500 ml bordolese

1 L

500 ml bordolese

1 L

500 ml bordolese

500 ml bordolese

250 ml PET

500 ml PET