



Pensato per l'uso quotidiano, l'Aceto Balsamico verde deriva interamente da una selezione di uve da agricoltura biologica e biodinamica di origine italiana. Tutta la filiera produttiva è controllata internamente, in modo da garantire la provenienza delle materie prime. Ottenuto dalla miscela di aceto di vino e mosto cotto, l'Aceto Balsamico Verde non contiene nessun tipo di conservante o colorante. Il periodo di riposo in botti di rovere lo rende adatto per tutti i giorni. Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con insalate e verdure cotte e crude.

Designed for everyday use, derived from a selection of organic and biodynamic grapes of Italian origin. The entire production chain is controlled by Acetaia Guerzoni, in order to guarantee the origin of the raw materials. Obtained from the skilful mixture of wine vinegar and cooked must, it does not contain any type of preservative or colouring. The period of rest in oak barrels makes it suitable for daily use. A delicious dressing that goes especially with salads and cooked and raw vegetables.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML

CARTONE DA 6

BAN2D

Ingredienti:	Aceto di vino, mosto cotto
Ingredients:	Wine vinegar, cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER) IGP (CSQA)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	96 kcal / 410 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	19 g
di cui Zuccheri	
Sugars	19 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	0,03 g

Frutto di una produzione di elevatissima qualità, derivata interamente da una selezione di uve italiane biologiche e biodinamiche. Ottenuto dalla sapiente mescolanza di mosto cotto e aceto di vino, non contiene conservanti o coloranti. Il periodo di riposo in botti di rovere lo rende idoneo per l'utilizzo giornaliero, ha un profumo intenso, un gusto pungente con una nota di dolce, leggermente astringente. Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con insalate e verdure cotte e crude.

The result of a very high-quality production, entirely derived from a selection of Italian grapes from organic and biodynamic agriculture. Obtained from the skilful mixture of cooked must and wine vinegar, it does not contain any type of preservative or colouring. The period of rest in oak barrels makes it suitable for daily use. It has an intense aroma, a pungent taste with a sweet, slightly astringent note. A delicious dressing that goes especially well with salads and cooked or raw vegetables.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML

CARTONE DA 12

BARID

Ingredienti:	Aceto Balsamico di Modena igrp min 90%, mosto cotto
Ingredients:	Balsamic Vinegar of Modena min 90%, cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	152 kcal / 648 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	33 g
di cui Zuccheri	
Sugars	33 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	0,05 g

Frutto di una produzione di elevatissima qualità, derivata interamente da una selezione di uve italiane biologiche e biodinamiche. Ottenuto dalla sapiente mescolanza di mosto cotto e aceto di vino, non contiene conservanti o coloranti. Il periodo di riposo in botti di rovere lo rende idoneo per l'utilizzo giornaliero, ha un profumo intenso, un gusto pungente con una nota di dolce, leggermente astringente.

Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con insalate e verdure cotte e crude.

The result of a very high-quality production, entirely derived from a selection of Italian grapes from organic and biodynamic agriculture. Obtained from the skilful mixture of cooked must and wine vinegar, it does not contain any type of preservative or colouring. The period of rest in oak barrels makes it suitable for daily use. It has an intense aroma, a pungent taste with a sweet, slightly astringent note.

A delicious dressing that goes especially well with salads and cooked or raw vegetables.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML
BOTTIGLIE DA 500 ML
TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 6
CARTONE DA 6
SINGOLA

BAR2D
BAR5D
DAR5D

Ingredienti:	Aceto di vino, mosto cotto
Ingredients:	Wine vinegar, cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER) IGP (CSQA)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	152 kcal / 648 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	33 g
di cui Zuccheri	
Sugars	33 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	0,05 g

Prodotto dall’attenta miscela di soli mosto cotto e aceto di vino. Il balsamico Bronzo ha un profumo intenso, un gusto rotondo e pungente, con una nota di dolce mediamente marcata. Viene affinato in botti di legno rovere da 220 litri. Ottenuto dalle uve selezionate in prevalenza rosse coltivate con metodo Biologico e Biodinamico. Durante i processi di produzione non viene aggiunto nessun tipo di conservante o colorante. Delizioso condimento che si accompagna con insalate e verdure cotte e crude ma anche di carne e omelette.

Produced from the careful blend of cooked must and wine vinegar. The Bronze balsamic vinegar has an intense aroma, a round and pungent taste, with a moderately marked sweet note. It is aged in 220-liter oak barrels. Obtained from selected mainly red grapes grown with the Organic and Biodynamic method. No preservatives or dyes are added during the production processes. Delicious dressing that goes well with salads and cooked and raw vegetables but also with meat and omelets.



Biodinamico
Biologico
 Organic
 Biodynamic



Vegano
Fruitariano
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



100% Uva
Italiana
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche



Densità
 Density

Colore Intensità
 Color Intensity

Dolcezza
 Sweetness

Armonia
 Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML

CARTONE DA 12

BAB1D

Ingredienti:	Aceto Balsamico di Modena igrp min 90% , mosto cotto
Ingredients:	Balsamic vinegar of Modena min 90%, Cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	239 kcal / 1016 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri	
Sugars	54 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	0,7 g
Sale	
Salt	0,06 g

Prodotto dall'attenta miscela di soli mosto cotto e aceto di vino. Il balsamico Bronzo ha un profumo intenso, un gusto rotondo e pungente, con una nota di dolce mediamente marcata. Viene affinato in botti di legno rovere da 220 litri. Ottenuto dalle uve selezionate in prevalenza rosse coltivate con metodo Biologico e Biodinamico. Durante i processi di produzione non viene aggiunto nessun tipo di conservante o colorante. Delizioso condimento che si accompagna con insalate e verdure cotte e crude ma anche di carne e omelette.

Produced from the careful blend of cooked must and wine vinegar. The Bronze balsamic vinegar has an intense aroma, a round and pungent taste, with a moderately marked sweet note. It is aged in 220-liter oak barrels. Obtained from selected mainly red grapes grown with the Organic and Biodynamic method. No preservatives or dyes are added during the production processes. Delicious dressing that goes well with salads and cooked and raw vegetables but also with meat and omelets.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML
TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 6
SINGOLA

BAB2D
DAB5D

Ingredienti:	Mosto cotto, aceto di vino
Ingredients:	Cooked grape must, wine vinegar
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER) IGP (CSQA)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	239 kcal / 1016 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri	
Sugars	54 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	0,7 g
Sale	
Salt	0,06 g

Ottenuto dalla miscela di mosto cotto e aceto di vino, affinato in botti di legno da 220 litri (barrique). Prodotto da sole uve biologiche e biodinamiche coltivate in Italia, in prevalenza da uve rosse quali le tipiche del Lambrusco o di Sangiovese. Non vengono aggiunti né coloranti né conservanti.

È uno dei prodotti più apprezzati per gusto e per in assoluto anche per il rapporto qualità prezzo.

Essendo caratterizzato da un'alta densità ha un profumo intenso e un gusto rotondo. Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con piatti di carne e pesce.



Obtained from the mixture of cooked must and wine vinegar, aged in 220 liter wooden barrels (barrique). Produced only from organic and biodynamic grapes grown in Italy, mainly from red grapes such as the typical Lambrusco or Sangiovese ones. No dyes or preservatives are added.

It is one of the most popular products for taste and for the price-quality ratio.

Being characterized by a high density, it has an intense aroma and a round taste. A delicious condiment that goes especially well with meat and fish dishes.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML

CARTONE DA 12

BAA1D

Ingredienti:	Aceto Balsamico di Modena igrp min 90% , mosto cotto
Ingredients:	Balsamic vinegar of Modena min 90%, Cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	302 kcal / 1286 kJ
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	70 g
di cui Zuccheri	
Sugars	70 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	0,7 g
Sale	
Salt	0,06 g

Ottenuto dalla miscela di mosto cotto e aceto di vino, affinato in botti di legno da 220 litri (barrique). Prodotto da sole uve biologiche e biodinamiche coltivate in Italia, in prevalenza da uve rosse quali le tipiche del Lambrusco o di Sangiovese. Non vengono aggiunti né coloranti né conservanti.

È uno dei prodotti più apprezzati per gusto e per in assoluto anche per il rapporto qualità prezzo.

Essendo caratterizzato da un'alta densità ha un profumo intenso e un gusto rotondo. Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con piatti di carne e pesce.



Obtained from the mixture of cooked must and wine vinegar, aged in 220 liter wooden barrels (barrique). Produced only from organic and biodynamic grapes grown in Italy, mainly from red grapes such as the typical Lambrusco or Sangiovese ones. No dyes or preservatives are added.

It is one of the most popular products for taste and for the price-quality ratio.

Being characterized by a high density, it has an intense aroma and a round taste. A delicious condiment that goes especially well with meat and fish dishes.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML
TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 6
SINGOLA

BAA2D
DAA5D

Ingredienti:	Mosto cotto, aceto di vino
Ingredients:	Cooked grape must, wine vinegar
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER) IGP (CSQA)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	302 kcal / 1286 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	70 g
di cui Zuccheri	
Sugars	70 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	0,7 g
Sale	
Salt	0,06 g

È il nostro migliore Aceto Balsamico nella categoria IGP. La perfetta armonizzazione tra il mosto cotto e l'aceto di vino consigliato ai consumatori più esigenti. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP è particolarmente denso, ottenuto solo da uve rosse biologiche e biodinamiche tipiche rosse come Lambrusco o Sangiovese. Il lungo affinamento in botti di legno di Rovere permette il miglioramento dell'armonia complessiva.

Un delizioso ed equilibrato condimento che si accompagna con piatti di carne e pesce ottimo anche con formaggi stagionati, raccomandato sulla frutta fresca, gelato e dolci al cucchiaio.

Our best Balsamic Vinegar in the category of PGI certified. The perfect harmonization between cooked must and wine vinegar is perfectly fitted for the most demanding consumer. This Balsamic Vinegar of Modena is very dense, obtained from typical red organic and biodynamic only grapes such as Lambrusco or Sangiovese. The long aging in 220 liters oak barrel is the reason for the overall harmony improvement. Thus, the addition of any type of preservative or colouring is unnecessary. A delicious dressing that goes well with meat dishes, but especially with seasoned cheese, fruit, ice cream.



**Biodinamico
 Biologico**
 Organic
 Biodynamic



**Vegano
 Fruttariano**
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



**100% Uva
 Italiana**
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
 Density



Colore Intensità
 Color Intensity



Dolcezza
 Sweetness



Armonia
 Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML

CARTONE DA 12

BAO1D

Ingredienti:	Aceto Balsamico di Modena igrp min 90% , mosto cotto
Ingredients:	Balsamic vinegar of Modena min 90%, Cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	1402 kcal / 330 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	77 g
di cui Zuccheri	
Sugars	77 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	0,6 g
Sale	
Salt	0,09 g

È il nostro migliore Aceto Balsamico nella categoria IGP. La perfetta armonizzazione tra il mosto cotto e l'aceto di vino consigliato ai consumatori più esigenti. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP è particolarmente denso, ottenuto solo da uve rosse biologiche e biodinamiche tipiche rosse come Lambrusco o Sangiovese. Il lungo affinamento in botti di legno di Rovere permette il miglioramento dell'armonia complessiva.

Un delizioso ed equilibrato condimento che si accompagna con piatti di carne e pesce ottimo anche con formaggi stagionati, raccomandato sulla frutta fresca, gelato e dolci al cucchiaio.

Our best Balsamic Vinegar in the category of PGI certified. The perfect harmonization between cooked must and wine vinegar is perfectly fitted for the most demanding consumer. This Balsamic Vinegar of Modena is very dense, obtained from typical red organic and biodynamic only grapes such as Lambrusco or Sangiovese. The long aging in 220 liters oak barrel is the reason for the overall harmony improvement. Thus, the addition of any type of preservative or colouring is unnecessary. A delicious dressing that goes well with meat dishes, but especially with seasoned cheese, fruit, ice cream.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML
TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 6
SINGOLA

BAO2D
DAO5D

Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino
Ingredients: Cooked grape must, wine vinegar
Certificazioni: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)
 Biodinamico (DEMETER)
 IGP (CSQA)
Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
 Non contiene OGM
 Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications: Gluten Free - Vegan Product
 Does not contain GMO
 Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico
Energy value 1402 kcal / 330 Kj
Carboidrati totali
Total carbohydrates 77 g
di cui Zuccheri
Sugars 77 g
Grassi
Fats < 0,5 g
Grassi saturi
Saturated fat 0 g
Proteine
Proteins 0,6 g
Sale
Salt 0,09 g



È il condimento più venduto, frutto di una produzione derivata interamente da una selezione di uve biologiche e biodinamiche. Tutta la filiera produttiva viene controllata per garantire la provenienza delle materie prime. Ottenuto dalla sapiente mescolanza di aceto di vino e mosto concentrato bianco, il condimento bianco non contiene nessun tipo di conservante o colorante. Esclusivamente prodotto da uve Italiane bianche.

Unico per colore e sapore. La sua freschezza e il profumo lo rende ottimo insalate che per il pesce eccezionale per realizzare vinaigrette e marinature di carne e pesce.

A best-selling food seasoning, the result of a production entirely derived from a selection of grapes from organic and biodynamic agriculture. The entire production chain controlled by Acetaia Guerzoni, in order to guarantee the origin of the raw materials. Obtained from the skilful mixture of wine vinegar and white concentrated must, it does not contain any type of preservative or coloring. Exclusively from white Italian grapes, it is suitable for daily use.

Unique in its color and flavor. Its freshness makes it suitable for both salad and fish. Often appreciated also in place of Balsamic Vinegar.



Biodinamico
Biologico
 Organic
 Biodynamic



Vegano
Fruttariano
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



100% Uva
Italiana
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
 Density



Colore Intensità
 Color Intensity



Dolcezza
 Sweetness



Armonia
 Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML
 BOTTIGLIE DA 250 ML
 BOTTIGLIE DA 500 ML
 TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 12
 CARTONE DA 6
 CARTONE DA 6
 SINGOLA

BCB1D
 BCB2D
 BCB5D
 DCB5D

Ingredienti:	Mosto Concentrato, Aceto di vino
Ingredients:	Concentrated must, Wine vinegar
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	181 kcal / 772 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	41 g
di cui Zuccheri	
Sugars	41 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	0,02 g



Un prodotto innovativo, che vuole ottenere dalle mele la stessa esperienza dell'aceto balsamico di Modena igp contiene solo mela, concentrata e miscelata con l'aceto di mela.

Si tratta di prodotto che mantiene tutte le qualità nutrizionali e qualitative delle mele.

Si adatta all'utilizzo quotidiano nelle insalate, nelle verdure crude e cotte. Ottimo come bevanda dissetante se aggiunto all'acqua o al vino bianco.

An innovative product that aims at obtaining from apples the same experience as the IGP balsamic vinegar of Modena only containing apple, concentrated and mixed with apple vinegar.

It is a product that maintains all the nutritional and qualitative qualities of apples.

It is suitable for everyday use in salads, raw or cooked vegetables. Excellent as a thirst-quenching drink when added to water or white wine.



Biologico
Organic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



100% Mela
Italiana
100% Italian
Apple

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML
BOTTIGLIE DA 250 ML
BOTTIGLIE DA 500 ML
TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 12
CARTONE DA 6
CARTONE DA 6
SINGOLA

BCM1B
BCM2B
BCM5B
DCM5B

Ingredienti:	Concentrato di mela, Aceto di mele
Ingredients:	Apple Juice concentrated, Apple cider vinegar
Certificazioni:	Senza glutine - Prodotto Vegano
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)
Caratteristiche:	Non contiene OGM
Specifications:	Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
	Gluten Free - Vegan Product
	Does not contain GMO
	Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	220 kcal / 922 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	55 g
di cui Zuccheri	
Sugars	55 g
Grassi	
Fats	0 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	3 g
Sodio	
Sodium	0,01 g



La crema pronta all'uso a base di Mela Biologica si ottiene da soli ingredienti biologici certificati, concertato di mela, aceto di mela con l'aggiunta di un amido per renderla densa e comoda da usare. Gli ingredienti principali della crema sono frutto di una produzione di altissima qualità di mele solo italiane. Unica anche perché non contiene nessun conservante o colorante, adatta anche per chi ha problemi d'intolleranze alimentari.

Il sapore agrodolce, elevata densità e consistenza permettono a chiunque di cimentarsi in complesse guarniture. Ottimo con formaggi e la carne.

The ready-to-use cream is based on Organic Apples and it is obtained from only certified organic ingredients (concentrated apple vinegar, apple cider with the addition of a starch to make it thick and easy to use). The main ingredients of the cream are the result of a very high quality production of only Italian apples. The Apple Cream is unique also because it does not contain any preservatives or dyes, it is suitable as well for those with food intolerance problems.

The sweet and sour taste, high density and consistency allow anyone to try at complex garnishes. Excellent with cheeses and meat.



Biodinamico
Organic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



100% Mela
Italiana
100% Italian
Apple

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 150 ML

CARTONE DA 6

BBM1B

Ingredienti:	condimento Mela (concentrato di mela, aceto di mela), aceto di mele, amido
Ingredients:	apple condiment (appel concentrate, apple cider), apple cider, strach.
Certificazioni:	Senza glutine - Prodotto Vegano
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)
Caratteristiche:	Non contiene OGM
Specifications:	Non è trattato on radiazioni ionizzanti. Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO

Valore energetico - 100 gr	
Energy value	166 kcal / 705 kJ
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	40 g
di cui Zuccheri	
Sugars	40 g
Grassi	
Fats	0,3 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	0,4 g
Sale	
Salt	0,02 g

Prodotto con Aceto Balsamico di Modena e Mosto Cotto, si distingue nettamente dalle altre creme per le sue qualità organolettiche, unica perché non contiene nessun conservante o colorante, l'addensante è un amido biologico che la rende cremosa senza creare problemi di intolleranze.

Il sapore agrodolce, l'elevata densità e la consistenza permettono ad ogni consumatore di cimentarsi in ogni tipo di guarniture, esaltando il sapore di pesce, carne e formaggi. Si presta bene anche ad accompagnare il gelato e la frutta di stagione.

Made with Aceto Balsamico di Modena igrp and Cooked Must, It stands out in front of the other creams for its organoleptic qualities. It is also unique because it does not contain any preservatives or colouring, and the thickener is a biological starch that makes it creamy without any intolerance problems.

The sweet and sour taste, the high density and the consistency allow every consumer to try their hand at all kinds of garnishes, enhancing the flavor of fish, meat, cheeses. It also lends itself well to accompanying ice cream and seasonal fruit.



**Biodinamico
 Biologico
 Organic
 Biodynamic**



**Vegano
 Fruttariano
 Vegan
 Fruitarian**



**Senza Glutine
 Gluten Free**



**100% Uva
 Italiana
 100% Italian
 Grapes**

Caratteristiche Organolettiche Organoleptic characteristics



**Densità
 Density**



**Colore Intensità
 Color Intensity**



**Dolcezza
 Sweetness**



**Armonia
 Harmony**

BOTTIGLIE DA 150 ML
 BOTTIGLIE DA 250 ML

CARTONE DA 6
 CARTONE DA 6

BB1D
 BB2D

Ingredienti:	Aceto Balsamico di Modena igrp min. 60%, Mosto cotto, amido
Ingredients:	Balsamic Vinegar of Modena min 60%, cooked grape must, starch
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml	
Energy value	213 kcal / 909 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri	
Sugars	46 g
Grassi	
Fats	0 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	0,41 g
Sale	
Salt	0,05 g

Il mosto d'uva Guerzoni è realizzato secondo le antiche ricette della tradizione: Il mosto cuoce lentamente insieme alle bucce, in modo da intensificarne il sapore ed il colore; viene infine pastorizzato e imbottigliato, senza l'aggiunta di nessun conservante. Ottenuto esclusivamente dalle uve rosse dell'azienda agricola, quali Ancellotta e Lambrusco. Il suo gusto intenso e dolce lo rende una piacevole bevanda, da consumare fresca con o senza l'aggiunta di acqua. L'assenza totale di alcool lo rende adatto a tutte le età.

The Guerzoni grape must is made according to the ancient recipes of the tradition: the must cooks slowly together with their skins, in order to intensify its flavor and color; it is then pasteurized and bottled, without the addition of any preservative.

It is obtained exclusively from the red grapes by our company, such as Ancellotta and Lambrusco. Its intense flavor makes it a pleasant drink, to be consumed fresh with or without adding water. The total absence of alcohol makes it suitable for all ages.



Biodinamico
Biologico
 Organic
 Biodynamic



Vegano
Fruttariano
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



100% Uva Italiana
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
 Density



Colore Intensità
 Color Intensity



Dolcezza
 Sweetness



Armonia
 Harmony

BOTTIGLIE DA 750 ML

CARTONE DA 6

BM7D

Ingredienti:	Mosto d'uva
Ingredients:	Grape juice
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml	
Energy value	78 kcal / 330 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	19 g
di cui Zuccheri	
Sugars	19 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	< 0,005 g



Il mosto d'uva Bianco Guerzoni è realizzato con le uve di Trebbiano del nostro vigneto di Concordia sulla Secchia. Nasce dalla prima spremitura dell'uva raccolta a mano in anticipo per creare il giusto rapporto acidità e grado zuccherino; viene infine pastorizzato ed imbottigliato sottovuoto, senza l'aggiunta di nessun conservante.

La sua acidità tipica lo rende dissetante e piacevole, da consumare fresco con o senza l'aggiunta di acqua, adatta anche per digiuni terapeutici o per la cura dell'uva. L'assenza totale di alcool lo rende adatto a tutte le età.

Guerzoni white grape must, is made with Trebbiano grapes from Concordia sulla Secchia vineyard. It comes from the first pressing of grapes in advance to create the right acidity and sugar content ratio; it is finally pasteurized, without adding any preservatives.

Its typical acidity makes it refreshing and pleasant, to be consumed fresh with or without the addition of water, also suitable for therapeutic fasts or for grape care. The total absence of alcohol makes it suitable for all ages.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 750 ML

CARTONE DA 6

BMB7D

Ingredienti:	Mosto d'uva
Ingredients:	Grape juice
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico	
Energy value	78 kcal / 330 kJ
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	19 g
di cui Zuccheri	
Sugars	19 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	< 0,005 g

Prodotto dalla famiglia Guerzoni, con la ricetta originale, tramite la cottura per almeno tre giorni del mosto d'uva a fuoco diretto. L'uso della Saba ha origini molto antiche: i primi ad utilizzarla furono i Romani, come ci testimonia nelle sue ricette Apicio, rinomato cuoco dell'epoca. La tradizione ha tramandato fino a noi la preparazione di questo prodotto, che ricopre un posto importante nei ricettari di tutte le regioni italiane; il suo gusto, molto dolce e saporito, si utilizza come dolcificante naturale. Ideale nella preparazione di dolci, gelati, yogurt e semifreddi.

It's produced by the Guerzoni family, with a now forgotten process, by cooking the grape must for at least three days, over direct heat. The use of the Saba has very ancient origins: the first to use it were in fact the Romans (Sapa is actually the Latin name), as proofed by the recipes of Apicius, a renowned cook of the time. The peasant tradition handed then down to us the preparation of this product, which holds a prominent place in the cookbooks of all Italian regions; its taste, very sweet and flavoury, goes naturally well with modern cuisine recipes. Ideal as a sweetener in the preparation of desserts, ice cream or Yogurt.



Biodinamico
Biologico
 Organic
 Biodynamic



Vegano
Fruttariano
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



100% Uva
Italiana
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
 Density



Colore Intensità
 Color Intensity



Dolcezza
 Sweetness



Armonia
 Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML
 BOTTIGLIE DA 500 ML

CARTONE DA 6
 CARTONE DA 6

BS2D
 BS5D

Ingredienti:	Mosto d'uva cotto
Ingredients:	Cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml	
Energy value	339 kcal / 1443 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	81 g
di cui Zuccheri	
Sugars	81 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	< 0,5 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	0,06 g

L'aceto di vino rosso è prodotto esclusivamente da uve di Lambrusco biologiche e biodinamiche. Le uve provengono dai vigneti di San Giovanni e di Novi di Modena. Il vino ottenuto viene acetificato naturalmente senza l'aggiunta di sostanze chimiche. Ideale per chi apprezza il gusto più forte e deciso, l'acidità dei 6% lo rende ottimo per le insalate.

Our red wine vinegar is unique because it is produced from organic and biodynamic Lambrusco grapes. The grapes come from the vineyards of San Giovanni and Novi di Modena. The wine is naturally acetified without the addition of external agents. Ideal for those who appreciate the most acidic and strong products, its 6% acidity makes it excellent for salads.



**Biodinamico
 Biologico**
 Organic
 Biodynamic



**Vegano
 Fruttariano**
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



**100% Uva
 Italiana**
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
 Density



Colore Intensità
 Color Intensity



Dolcezza
 Sweetness



Armonia
 Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML
 BOTTIGLIE DA 500 ML
 TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 6
 CARTONE DA 6
 SINGOLA

BAVR2D
 BAVR5D
 DAVR5D

Ingredienti:	Vino
Ingredients:	Wine
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml	
Energy value	19 kcal / 82 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	< 0,5 g
di cui Zuccheri	
Sugars	< 0,5 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	0,04 g

L'aceto di vino bianco è prodotto solo da uve di Trebbiano biologiche e biodinamiche che lo rendono particolarmente profumato, l'acetificazione naturale avviene senza l'aggiunta di sostanze chimiche. Ideale per chi apprezza il gusto più forte e deciso, l'acidità del 6% lo rende ottimo per le insalate.

Our white wine vinegar is unique because it is produced from organic and biodynamic Trebbiano grapes from our Modena vineyards. The wine obtained specifically for this purpose is particularly fragrant. The natural acetification takes place without the addition of external agents. Ideal for those who appreciate the most acidic and strong products, its 6% acidity makes it excellent for salads.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML
BOTTIGLIE DA 500 ML
TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 6
CARTONE DA 6
SINGOLA

BAVB2D
BAVB5D
DAVB5D

Ingredienti: **Vino**
Ingredients: Wine

Certificazioni:
Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)
Biodinamico (DEMETER)

Caratteristiche: **Senza glutine - Prodotto Vegano**
Non contiene OGM
Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

Specifications: Gluten Free - Vegan Product
Does not contain GMO
Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml

Energy value 19 kcal / 82 kJ

Carboidrati totali

Total carbohydrates < 0,5 g

di cui Zuccheri

Sugars < 0,5 g

Grassi

Fats < 0,5 g

Grassi saturi

Saturated fat 0 g

Proteine

Proteins < 0,5 g

Sodio

Sodium 0,04 g

Un aceto di vino rosso biologico e biodinamico, affinato con cura nelle nostre botti di legno di rovere (barrique), è ottenuto da vini di uve rosse biologiche e biodinamiche. Dedicato a chi apprezza un gusto deciso. Prodotto da una fermentazione naturale senza aggiunta di solfiti o altri additivi, la sua acidità è del 6%. Lo proponiamo nella bottiglia personalizzata con tappo a corona in abbinamento al tappo dosatore. Ottimo per insalate e verdure in genere e per l'utilizzo di tutti i giorni

An organic and biodynamic red wine vinegar, is refined in our oak barrels (barrique) after being made from organic and biodynamic red grape wines. Dedicated to those who appreciate a strong but smooth taste at the same time.

Produced from a natural fermentation, without sulphites or other additives, it has a 6% acidity.

We offer it in our personalized bottle with the crown cap together with the measuring cap.

Excellent for salads and vegetables in general and for everyday use.



**Biodinamico
Biologico**
 Organic
 Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
 Density



Colore Intensità
 Color Intensity



Dolcezza
 Sweetness



Armonia
 Harmony

**BOTTIGLIE DA 250 ML
TANICA DA 5 LT**

**CARTONE DA 6
SINGOLA**

**BAVI2D
DAVI5D**

Ingredienti:	Vino
Ingredients:	Wine
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml	
Energy value	19 kcal / 82 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	< 0,5 g
di cui Zuccheri	
Sugars	< 0,5 g
Grassi	
Fats	< 0,5 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	< 0,5 g
Sale	
Salt	0,04 g



Il profumo e la bontà delle mele Italiane del Trentino incontrano la tradizione dell'Acetaia Guerzoni. Nasce così l'aceto di mela non filtrato: prodotto naturalmente, evitando la pastorizzazione, per lasciare intatte tutte le proprietà delle mele. Grazie all'attenta selezione delle materie prime e alla lavorazione naturale, l'aceto di mela mantiene tutto il profumo. L'acidità del 5% lo rende equilibrato e piacevole, anche da bere. La freschezza e il profumo intenso sono le caratteristiche dell'aceto di mele che si utilizza tutti i giorni in cucina ma soprattutto come potente alleato della salute.

The scent and goodness of Italian apples from Trentino meets the tradition of Acetaia Guerzoni. As typical of our products, these are Organic and Biodynamic too. This is how unfiltered apple vinegar is born: it is produced naturally, avoiding pasteurization, to leave all the properties of the apples intact. Thanks to the careful selection of raw materials and the delicate and natural processing, apple cider vinegar retains all its perfume and all the organoleptic characteristics of the fruit. The 5% acidity makes it more balanced and pleasant. Freshness and perfume are the characteristics of Guerzoni apple vinegar, that can be used every day in the kitchen but, above all, as a powerful health ally.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic

**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian

Senza Glutine
Gluten Free

**100% Mela
Italiana**
100% Italian
Apple

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 500 ML
TANICA DA 5 LT

CARTONE DA 6
SINGOLA

BAMT5D
DAMT5D

Ingredienti: Sidro di mele
Ingredients: Apple cider
Certificazioni: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)
Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM
Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications: Gluten Free - Vegan Product
Does not contain GMO
Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml
Energy value 21 kcal / 89 Kj
Carboidrati totali
Total carbohydrates 1,2 g
di cui Zuccheri
Sugars 0 g
Grassi
Fats 0 g
Grassi saturi
Saturated fat 0 g
Proteine
Proteins 0,01 g
Sale
Salt 0,005 g

Il profumo e la bontà delle mele italiane del Trentino lavorate intere incontrano la tradizione dell'Acetaia Guerzoni. Nasce così l'aceto di mela non filtrato che rimane a riposare nelle nostre botti di legno di rovere (barricque): prodotto naturalmente, evitando la pastorizzazione, per lasciare intatte tutte le proprietà delle mele. Grazie all'attenta selezione delle materie prime e alla lavorazione naturale, l'aceto di mela mantiene tutto il profumo. L'acidità del 5% lo rende equilibrato e piacevole, anche da bere. La freschezza e il profumo intenso di vaniglia dovuto al tempo passato in botte di legno, lo rendono un prodotto di qualità nettamente superiore. Il prodotto si utilizza per condire verdure, per la preparazione di bevande con aggiunta di aromi.

The scent and goodness of Italian apples from Trentino meets the tradition of Acetaia Guerzoni. As typical of our products, these are Organic and Biodynamic too. This is how unfiltered apple vinegar is born: it is produced naturally, avoiding pasteurization, to leave all the properties of the apples intact. Thanks to the careful selection of raw materials and the delicate and natural processing, apple cider vinegar retains all its perfume and all the organoleptic characteristics of the fruit. The 5% acidity makes it more balanced and pleasant. Freshness and perfume are the characteristics of Guerzoni apple vinegar, that can be used every day in the kitchen but, above all, as a powerful health ally.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Mela
Italiana**
100% Italian
Apple

Caratteristiche Organolettiche



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 250 ML

CARTONE DA 6

BAMTI2D

Ingredienti: Sidro di mele
Ingredients: Apple cider
Certificazioni: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)
Biodinamico (DEMETER)
Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM
Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications: Gluten Free - Vegan Product
Does not contain GMO
Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml
Energy value 21 kcal / 89 Kj
Carboidrati totali
Total carbohydrates 1,2 g
di cui Zuccheri
Sugars 0 g
Grassi
Fats 0 g
Grassi saturi
Saturated fat 0 g
Proteine
Proteins 0,01 g
Sale
Salt 0,005 g

Il nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP si può considerare l'unico certificato biologico e biodinamico. È prodotto dall'invecchiamento del solo mosto cotto acetificato in botti, tutte rigorosamente differenti sia per la tipologia del legno che per la dimensione. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena segue un percorso di maturazione, lungo fino a 12 anni, che gli dona proprietà e aromi inconfondibili.

Our Traditional Balsamic Vinegar of Modena can be considered the only one organic and biodynamic certificate. It is produced by aging the acetified cooked must in barrels, all rigorously different both for the type of wood and for the size. Traditional Balsamic Vinegar of Modena follows a maturation process of up to 12 years, which gives it unmistakable properties and aromas.



**Biodinamico
Biologico**
 Organic
 Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
 Vegan
 Fruitarian



Senza Glutine
 Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
 100% Italian
 Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
 Density



Colore Intensità
 Color Intensity



Dolcezza
 Sweetness



Armonia
 Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML

CARTONE DA 1

BAD

Ingredienti:

Ingredients:

Certificazioni:

Certifications:

Caratteristiche:

Specifications:

Mosto cotto

Cooked grape must

Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)
 Biodinamico (DEMETER)
 DOP (KIWA CERMET)

Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM
Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
 Gluten Free - Vegan Product
 Does not contain GMO
 Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml

Energy value 366 kcal / 1680 kJ

Carboidrati totali

Total carbohydrates 122 g

di cui Zuccheri

Sugars 122 g

Grassi

Fats 0 g

Grassi saturi

Saturated fat 0 g

Proteine

Proteins 1,48 g

Sale

Salt 0,09 g

L'unico Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP al mondo biodinamico. Invecchiato almeno 25 anni in botti di legni e dimensioni diverse (Ciliegio, Acacia, Gelso, Frassino, Rovere, Castagno, Ginepro), secondo la classica procedura del metodo Solera applicato alla Biodinamica per cui i pianeti sono collegati ai legni diversi.

L'assaggio di questo aceto Tradizionale e' un rito, merita un assaggio al cucchiaino (di ceramica) o su buon Parmigiano Reggiano stagionato, fragoline di bosco, o gelato alla crema, sui fichi, o come digestivo a fine pasto.

The only one traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO biodynamic in the world. Aged at least 25 years in barrels of different woods and sizes (Cherry, Acacia, Mulberry, Ash, Oak, Chestnut, Juniper), according to the classic procedure of the Solera method applied to Biodynamics where the planets are connected to different woods.

The tasting of this Traditional vinegar is a ritual, deserves a taste on a spoon (ceramic) or on good aged Parmigiano Reggiano, wild strawberries, or ice cream, on figs, or as a digestive at the end of a meal.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



Senza Glutine
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche Organolettiche

Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Armonia
Harmony

BOTTIGLIE DA 100 ML

CARTONE DA 1

BAED

Ingredienti:	Mosto cotto
Ingredients:	Cooked grape must
Certificazioni:	
Certifications:	Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETETER) DOP (KIWA CERMET)
Caratteristiche:	Senza glutine - Prodotto Vegano Non contiene OGM Non è trattato on radiazioni ionizzanti.
Specifications:	Gluten Free - Vegan Product Does not contain GMO Not treated with ionizing radiation.

Valore energetico - 100 ml	
Energy value	366 kcal / 1680 Kj
Carboidrati totali	
Total carbohydrates	122 g
di cui Zuccheri	
Sugars	122 g
Grassi	
Fats	0 g
Grassi saturi	
Saturated fat	0 g
Proteine	
Proteins	1,48 g
Sale	
Salt	0,09 g



Selezione Tricolore

composta da: **Condimento Bianco, Condimento Mela, Condimento con “Aceto Balsamico di Modena igp” Rosso**



Selezione Assaggio

composta da: **Condimento Bianco, Condimento con “Aceto Balsamico di Modena igp” Bronzo, Condimento con “Aceto Balsamico di Modena igp” Rosso**



Selezione Podio

composta da: **Condimento con “Aceto Balsamico di Modena igp” Bronzo, Condimento con “Aceto Balsamico di Modena igp” Oro, Condimento con “Aceto Balsamico di Modena igp” Argento**