



L'ANTICO MODO DI FARE L'ACETO



MADRE DELL'ACETO



ACETO DI VINO ROSSO - MADRE DELL'ACETO
Crudo | Non filtrato | Con Madre | Ac. 6,5%

La lavorazione tradizionale e l'invecchiamento conferiscono a questo aceto non filtrato ottenuto da vini rossi selezionati il sedimento della MADRE DELL'ACETO con un aspetto torbido e un colore scuro. Non essendo trattato termicamente è un prodotto CRUDO e integrale, che mantiene un antico gusto strutturato e aromatico.

Our unfiltered wine vinegar is obtained from selected red wines traditionally processed and aged preserving the MOTHER OF VINEGAR a sediment with a cloudy appearance and a slightly darker color. Not being heat-treated is "RAW", with an aromatic and structured flavor.

FORMATO	Bottiglia Primula Bianca 500 ml
IMBALLO	6 Bottiglie per cartone
PALLETIZZAZIONE	20 cartoni x 7 strati (pallet 80x120)

ACETO DI MELE - MADRE DELL'ACETO
Crudo | Non filtrato | Con Madre | Ac. 5%

Aceto di mele non filtrato ottenuto direttamente dal succo fresco fermentato lavorato tradizionalmente. Questa lavorazione conferisce a questo aceto il sedimento della MADRE DELL'ACETO con un aspetto torbido e un colore scuro. Non essendo trattato termicamente è un prodotto CRUDO e integrale, che mantiene un gusto morbido e fruttato.

Our unfiltered apple vinegar is obtained directly from the fermented apple juice, traditionally processed preserving the MOTHER OF VINEGAR a sediment with a cloudy appearance and a slightly darker color. Not being heat-treated is RAW, with a fresh and smooth flavor.

FORMATO	Bottiglia Primula Bianca 500 ml
IMBALLO	6 Bottiglie per cartone
PALLETIZZAZIONE	20 cartoni x 7 strati (pallet 80x120)



BIOLOGICO

ACETO DI VINO ROSSO - MADRE DELL'ACETO

Crudo | Non filtrato | Con Madre | Ac. 6,5%

Il controllo di filiera, la lavorazione tradizionale e l'invecchiamento conferiscono a questo aceto non filtrato ottenuto da vini rossi biologici il sedimento della MADRE DELL'ACETO con un aspetto torbido e un colore scuro. Non essendo trattato termicamente è un prodotto CRUDO e integrale, che mantiene un antico gusto fresco e morbido.

Our unfiltered organic wine vinegar is obtained from certified red wines traditionally processed and aged preserving the MOTHER OF VINEGAR a sediment with a cloudy appearance and a slightly darker color. Not being heat-treated is "RAW", with a fresh and soft flavor.

FORMATO	Bottiglia Primula Bianca 250 ml
IMBALLO	6 Bottiglie per cartone
PALLETIZZAZIONE	27 cartoni x 5 strati (pallet 80x120)

BIOLOGICO

ACETO DI MELE - MADRE DELL'ACETO

Crudo | Non filtrato | Con Madre | Ac. 5%

Aceto di mele biologiche non filtrato ottenuto direttamente dal succo fresco fermentato di mele lavorate tradizionalmente. Il controllo di filiera e la particolare lavorazione conferiscono a questo aceto il sedimento della MADRE DELL'ACETO con un aspetto torbido e un colore scuro. Non essendo trattato termicamente è un prodotto CRUDO e integrale, che mantiene un gusto fresco e vellutato.

Our organic unfiltered apple vinegar is obtained directly from the fermented fresh juice of certified apples traditionally processed preserving the MOTHER OF VINEGAR a sediment with a cloudy appearance and a slightly darker color. Not being heat-treated is RAW, with a fresh and smooth flavor.

FORMATO	Bottiglia Primula Bianca 250 ml
IMBALLO	6 Bottiglie per cartone
PALLETIZZAZIONE	27 cartoni x 5 strati (pallet 80x120)

L'ANTICO MODO DI FARE L'ACETO

L'anima autentica degli aceti di mele e di vino, dalla natura alla tavola.

Una ricetta originale, nata e tramandata nello storico Acetificio Mengazzoli per rispondere alle esigenze dei consumatori, sempre più sensibili verso processi che preservino quanto più possibile le materie prime e l'ambiente.

MADRE DELL'ACETO

La Madre dell'Aceto dona al prodotto una rigogliosa vitalità attraverso il sedimento naturale che viene a crearsi durante la fermentazione portando sulle tavole di tutti i giorni aceti dagli antichi profumi.

CONTINUA INNOVAZIONE NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

Questi aceti non filtrati ottenuti dal succo delle mele o da vini rossi selezionati hanno un aspetto torbido e un colore leggermente scuro. La caratteristica attenzione nella selezione degli ingredienti e l'accurato processo di lavorazione che ne controlla la fermentazione, permettono di non filtrare e non trattare termicamente questi prodotti riuscendo così a preservare LA MADRE DELL'ACETO, un sedimento naturale ricco di valori nutrizionali tipici delle mele e delle uve. Questi nuovi aceti a marchio Mengazzoli sono proposti anche nella versione biologica a filiera controllata.

BACK TO VINEGAR ORIGINS

The authentic soul of apple cider and wine vinegars, by nature to the table.

An original recipe, created and handed down in the historic Acetificio Mengazzoli to meet the needs of consumers, increasingly sensitive to processes that preserve as much as possible the raw materials and the environment.

MOTHER OF VINEGAR

The Mother of Vinegar gives the product a thriving vitality through the natural sediment that is created during fermentation bringing on every day tables vinegars with ancient perfumes.

CONTINUE INNOVATION IN THE NAME OF TRADITION

These vinegars obtained from unfiltered apple juice or from selected red wines have a cloudy appearance and a slightly darker color. The characteristic attention to the selection of ingredients and the careful manufacturing process that controls the fermentation, allow no filter and no heat treat these products allowing them to preserve the MOTHER OF VINEGAR, a natural sediment rich of typical nutritional values of apples and of the grapes. These new Mengazzoli vinegars are also proposed in the organic version with a controlled chain.



ACETIFICIO MENGAZZOLI S.n.c.
Via della Costituzione n. 41/43
46010 Leva di Curtatone (MANTOVA) Italy
Tel +39 0376 47444 - Fax +39 0376 478231

ACETIFICIO MENGAZZOLI S.n.c.
Via Manuzio Aldo il Vecchio, 12
Mirandola (MODENA) Italy - Tel +39 0535 20504
e.mail: servizivendita@mengazzoli.it

www.mengazzoli.it