



dal 1891

Aceto Balsamico del Duca



Diego Rodríguez de Silva y Velázquez

Francesco I d'Este - 1638

Olio su tela / Oil on canvas, cm. 68 x 51

Italy, Modena, Galleria Estense

Le radici dell'azienda risalgono al 1891 quando Adriano Grosoli, proprietario di una **Premiata Salumeria**, inizia la vendita di specialità alimentari di sua produzione: salumi, insaccati, Parmigiano Reggiano, Lambrusco e Aceto Balsamico. L'azienda si distingue per la qualità dei propri prodotti: nel febbraio del 1927 a Genova, in occasione dell'Esposizione Internazionale le viene conferito il **"Diploma di Gran Premio e Medaglia d'Oro per la speciale lavorazione di prodotti tradizionali"**. Col tempo, ad Adriano succede il figlio Mario, che continua con la stessa passione del padre a portare avanti la "bottega" di famiglia. Nel 1972 Mario lascia il comando al figlio Adriano che, dal 1974, decide di dedicarsi esclusivamente alla produzione di

Aceto Balsamico di Modena. Insieme alla moglie Luciana, sceglie il nome **"Aceto Balsamico del Duca"** e decide di contraddistinguere il prodotto con l'immagine del **Duca Francesco I d'Este**, tra i più famosi e appassionati produttori di quel "balsamo" molto apprezzato alla corte degli Estensi. Il ritratto, eseguito da Velázquez nel 1638, è ora esposto nella Galleria Estense di Modena e diventa da allora il logo inconfondibile dell'azienda. Con questa immagine il prodotto diventa famoso sulle tavole di tutto il mondo.

Dagli anni '80, la direzione e gestione dell'azienda è nelle mani della figlia Mariangela e, nel tempo, l'azienda si è ampliata, aumentando in prestigio e conquistando nuovi mercati internazionali. Aceto Balsamico del Duca è tutt'ora a San Vito di Spilamberto, dove conserva la sede storica, dedicata all'invecchiamento del prezioso **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** e situata in un'antica fornace per la



Adriano Grosoli fondatore - founder



Bottiglia antica - Ancient bottle

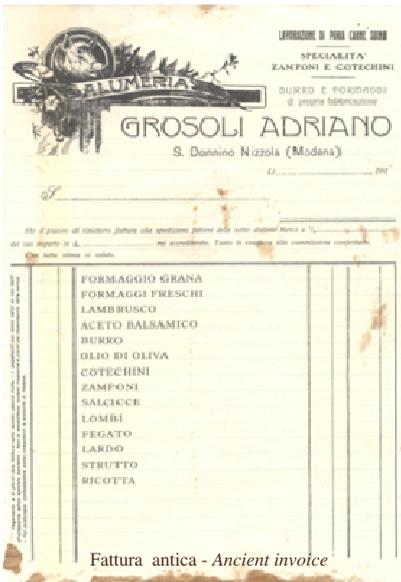
cottura dei mattoni edificata intorno al 1600, dalla caratteristica forma ellittica e dai soffitti a travi vive. Nel nuovo sito, completato nel 2008 sono collocati una elegante palazzina uffici, lo spaccio per la vendita e i tini di rovere destinati alla maturazione di Aceto Balsamico di Modena IGP.

Nel 2010 la Camera di Commercio di Modena ha conferito ad Adriano Grosoli e ad Aceto Balsamico del Duca il **Premio “Fedeltà al Lavoro e Progresso Economico”**.

Dopo la tappa dei 120 anni dalla fondazione, è nata l'idea di far rivivere il luogo da cui ha avuto inizio la grande storia della famiglia: La Bottega di Adriano Grosoli, che oggi viene riproposta in chiave moderna, con possibilità di acquisti online.

Nel 2016, Aceto del Duca raggiunge un doppio traguardo: in occasione del suo **125° compleanno** infatti, entra anche a pieno titolo nel registro dell'UISI, l'**Unione Imprese Storiche Italiane**.

La fedeltà alla tradizione e la continua apertura verso nuove sfide qualitative consentono all'azienda di proporre sempre un Aceto Balsamico di Modena “*Al vertice del sapore*”.



The origins of the company Aceto Balsamico del Duca go back to 1891, when Adriano Grosoli, owner of a prestigious delicatessen, “Premiata Salumeria Grosoli”, started the sale of self-produced specialties such as salami, sausages, meat, Parmigiano Reggiano cheese, Lambrusco wine, and Balsamic Vinegar. The company stood out for the quality of its products: in February 1927, during the International Exhibition in Genoa, it was awarded with “The Diploma of Grand Prix and Gold Medal for the special processing of traditional product”. Some time later, the son Mario followed Adriano, and continued the business of the “Bottega” with the same passion of his father.

In 1972, Mario left the direction to his son Adriano who, since 1974 has decided to dedicate himself exclusively to the

production of Balsamic Vinegar of Modena.

THE COMPANY

Together with his wife Luciana, Adriano chose the name **Aceto Balsamico del Duca**, and marked the product with the image of **Duke Francesco I D'Este**, one of the most famous passionate producer of that “balm” which was extremely appreciated by the Estense family.

The portrait, realized by Velázquez in 1638, is currently exposed in the Galleria Estense (Modena), and, since the seventies, it has been the unmistakable logo of the company. With this image, the product became famous on the tables of the whole world.

Since the 1980s, the daughter Mariangela has been in charge of the management of the firm and, over time, the company has expanded, increasing in prestige and entering new international markets.

The historic Head Office of Aceto Balsamico del Duca is still in San Vito, Spilamberto, where the precious **Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO** ages. The building is situated in an ancient brick-kiln, built approximately in 1600. In the new premises, completed in 2008, an elegant office building is located, with a shopping area. The oak barrels for maturing Balsamic Vinegar of Modena are also situated in this new location. In 2010, the Modena Chamber of Commerce awarded Adriano Grosoli and Aceto Balsamico del Duca with the **Prize “Loyalty to Work and Economic Progress”**.

After 120 years since the founding, the idea of making the shop, from which the great history of the family began, revive started to take hold: “La Bottega di Adriano Grosoli”, which today is presented in a modern way, with the possibility of online purchases.

In 2016, Aceto del Duca reached a double goal: on the occasion of its **125° anniversary**, it entered the register of the **Italian Historic Companies Union**.

The loyalty to the tradition, and the opening to new *q u a l i t a t i v e* challenges, allow the company to propose always a Balsamic Vinegar of Modena, “Al vertice del sapere”.



Adriano Grosoli

GARANZIE DI QUALITÀ



WHA - IT00270
www.wha-halal.org

Aceto Balsamico del Duca considera la certificazione del proprio **Sistema Qualità** uno strumento indispensabile per la corretta gestione delle attività aziendali e ulteriore garanzia verso clienti e fornitori.

L'azienda si sottopone in modo volontario a certificazioni di processo:

- **BRC** - Global Standard for Food Safety. Garantisce che i prodotti a marchio del cliente siano ottenuti secondo determinati standard qualitativi;
- **IFS** - International Food Standard, relativo alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari, riconosciuto dal GFSI.

Oltre alle certificazioni IGP e DOP, fin dal 1995, ha conseguito la certificazione per i prodotti biologici secondo gli standard europei, canadesi, statunitensi e giapponesi. Nel 2019, ha ottenuto la certificazione Halal per tutta la sua produzione. Infine, la registrazione presso la Food and Drug Administration (FDA), conseguita nel 2003, consente di esportare negli Stati Uniti d'America.

Oltre alle Certificazioni di prodotto e di servizio, Aceto Balsamico del Duca propone un prodotto unico grazie all'utilizzo di:

- mosti cotti di uve Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni, elaborati nella zona d'origine;
- aceto di vino esclusivamente italiano;
- materie prime da uve non geneticamente modificate (no OGM) e con un bassissimo tenore di solfiti (tracce naturali).

La produzione e l'imbottigliamento avvengono nella zona di origine, cioè in provincia di Modena.

Aceto Balsamico del Duca è inoltre socio fondatore:



Del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena** (1993), e può apporre sulle confezioni i sigilli consortili.



Del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** (1994), che cura direttamente l'imbottigliamento del prodotto, dopo attente valutazioni organolettiche e chimiche.

QUALITY GUARANTEES



Aceto Balsamico del Duca considers the company **Quality System Certification** an indispensable tool for an adequate and precise business management, and an additional guarantee for customers and suppliers.

The company voluntarily submits to the following certifications of process:

- The **BRC** Global Standard for Food Safety, which guarantees good manufacturing practices that meet the quality levels expected by the customers;
- The **IFS** standard (International Food Standard) is related to food security and is recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI).

Besides PDO and PGI certifications, since 1995, it is certified according to European, Canadian, US, and Japanese standards for Organic products. In 2019, it obtained the Halal certification for the whole production.

Lastly, the registration by Food and Drug Administration (FDA), obtained in 2003, allows Aceto Balsamico del Duca to export its products to the USA.

Besides the certifications of product and process, Aceto Balsamico del Duca offers a unique product thanks to the use of:

- cooked grape must from grapes of Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, processed in the area of origin;
- exclusively Italian wine vinegar;
- raw materials from non-genetically modified grapes (no GMO), and with low content of sulphites (only natural traces).

Production and bottling take place in the area of origin, i.e. in the province of Modena.

Aceto Balsamico del Duca is also among the founders of:



“**Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**” (1993). It can affix the consortium seals on the bottles.



“**Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**” (1994), that directly bottles the product after organoleptic and chemical analysis.

Aceto Balsamico di Modena IGP <i>Balsamic Vinegar of Modena</i>	9
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP <i>Traditional Balsamic Vinegar of Modena</i>	32
Gift collection.....	36
Gran Gourmet.....	46
Creme con Aceto Balsamico di Modena IGP <i>Glazes with Balsamic Vinegar of Modena</i>	50
Condimenti <i>Dressings</i>	53
Linea mela <i>Apple line</i>	57
Aceto di vino <i>Wine vinegar</i>	61

*Aceto Balsamico
di Modena*

*Balsamic Vinegar
of Modena*



Denominazione di Origine Protetta



Protected Designation of Origin

Profumi intensi, inconfondibili, frutto delle generose terre modenesi, sinestesia di toni, sensi ed emozioni nello spazio profondo di un respiro...

Questo antico condimento, figlio della tradizione modenese, si ottiene da mosto cotto di uve locali, quali Trebbiano, Lambruschi, Spergola e Berzemino, invecchiato in botticelle di legni diversi (principalmente rovere, castagno, gelso, ciliegio e ginepro) e di volume decrescente.

L'invecchiamento minimo è di 12 anni o 25 anni per il prodotto denominato "Extravecchio".

Il colore caratteristico è bruno lucente, con piacevole corposità e profumo penetrante; il sapore è inimitabile, dolce e agro ben equilibrato. Ha gradevole acidità e retrogusto intenso e persistente.

La produzione, disciplinata dal Reg. CE 813/2000, viene controllata dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena che, dopo attente valutazioni organolettiche e chimiche, ne cura direttamente l'imbottigliamento, nell'esclusiva bottiglia da 100 ml disegnata da Giugiaro.

Intense, unmistakable aroma, fruit of the fertile earth of the area of Modena, harmony of tones, sensations, and feelings in a deep breath...

This condiment, heir of an ancient tradition of Modena, is produced with cooked grape must of local grapes, such as Trebbiano, different kinds of Lambrusco, Spergola, and Berzemino aged in barrels of different woods (mainly oak, chestnut, mulberry, cherry, and juniper), and decreasing contents.

The minimum ageing period is 12 years or 25 years for the "Extra-aged".

Its characteristic colour is dark shiny brown, with a pleasant full body, and penetrating bouquet; the taste is inimitable, sweet and sour well balanced. It has agreeable acidity, and intense and persistent aftertaste.

The production, regulated by Reg. CE 813/2000, is controlled by the Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, that bottles the product only after strict chemical and organoleptic quality controls in the exclusive 100 ml bottle designed by Giugiaro.



Indicazione Geografica Protetta



Protected Geographical Indication

L'Aceto Balsamico di Modena Indicazione Geografica Protetta è l'erede delle preparazioni contadine che univano mosto d'uva cotto e aceto di vino in proporzioni variabili e li lasciavano maturare in fusti di legno. Questa straordinaria eredità culturale è patrimonio da secoli delle terre modenesi. Da luglio 2009 la produzione è disciplinata dal Reg. CE 583/2009 che ne regola l'intero processo.

Aceto Balsamico del Duca propone un'ampia gamma di Balsamici destinati ad usi differenti e adatti a soddisfare ogni palato.

CLASSICI - Sono i prodotti maturati in tini di rovere fino a tre anni, destinati all'uso quotidiano.

SPECIALI - Ricette particolari e ricercate ed utilizzo di materie prime altamente selezionate, contraddistinguono prodotti di particolare qualità.

BIOLOGICI - Da materie prime provenienti da agricoltura biologica. La produzione è certificata secondo gli standard internazionali e non prevede l'aggiunta di colorante e conservanti.

INVECCHIATI - L'invecchiamento di oltre tre anni, in pregiate botti di legno, conferisce a questi aceti una piacevole corposità e dolcezza.

Tutti i prodotti sono privi di glutine e di solfiti aggiunti.

Balsamic Vinegar of Modena (PGI) is the heir of the rural preparations made from must, and wine vinegar, in variable proportions, left to mature in wooden barrels. This unique cultural heritage is the treasure of centuries of the generous land of Modena. Since July 2009, the production is regulated by Reg. CE 583/2009 that states the entire process.

Aceto Balsamico del Duca proposes a wide range of Balsamic Vinegar, intended for different uses, and to satisfy every palate.

***CLASSIC** - These products are matured in oak casks for a period of maximum three years, ideal for everyday use.*

***SPECIALS** - Special and refined recipes that use a special selection of raw materials to distinguish high-quality products.*

***ORGANICS** - Coming from organic agriculture. The production is certified according to international standards, and does not consider the addition of colourings and preservatives.*

***AGED** - The ageing period over three years, in precious woody barrels, gives to this Balsamic Vinegar a pleasant full-body and sweetness.*

All the products are gluten free and there are no added sulphites.

CAPSULA BIANCA - WHITE CAP

Ha profumo intenso e leggermente fruttato, gusto deciso con una delicata nota di dolcezza. È destinato all'uso quotidiano; ideale in cottura, per marinature ma anche a crudo, per insaporire verdure e carni.

It has an intense, slightly fruity aroma, and a strong taste with a delicate note of sweetness.

It is indicated for daily use, ideal for cooking, marinating, or even uncooked, to enrich meat and vegetables.



CAPSULA ORO - GOLD CAP

Balsamico dal profumo persistente e delicato, ha sapore equilibrato tra il dolce e l'agro. Indicato come condimento per insalate, per cuocere arrostiti, sui bolliti o per preparare gustose frittate.

A Balsamic Vinegar with delicate and persistent bouquet, it has a balanced sweet and sour taste. It is indicated as dressing for salads, for cooking roasts, on boiled meat or for the preparation of tasty omelettes.



CAPSULA ORO - GOLD CAP

Balsamico dal profumo persistente e delicato, ha sapore equilibrato tra il dolce e l'agro. Indicato come condimento per insalate, per cuocere arrosti, sui bolliti o per preparare gustose frittate.

A Balsamic Vinegar with delicate and persistent bouquet, it has a balanced sweet and sour taste. It is indicated as dressing for salads, for cooking roasts, on boiled meat or for the preparation of tasty omelettes.



Cod. 327

Cod. 337

Cod. 303

Cod. 301

CAPSULA ORO - GOLD CAP

Balsamico dal profumo persistente e delicato, ha sapore equilibrato tra il dolce e l'agro. Indicato come condimento per insalate, per cuocere arrostiti, sui bolliti o per preparare gustose frittate.

A Balsamic Vinegar with delicate and persistent bouquet, it has a balanced sweet and sour taste. It is indicated as dressing for salads, for cooking roasts, on boiled meat or for the preparation of tasty omelettes.



Cod. 317

Cod. 308

Cod. 326

Cod. 309

CLASSICI - CLASSIC

CAPSULA ORO - GOLD CAP

Balsamico dal profumo persistente e delicato, ha sapore equilibrato tra il dolce e l'agro. Indicato come condimento per insalate, per cuocere arrostiti, sui bolliti o per preparare gustose frittate.

A Balsamic Vinegar with delicate and persistent bouquet, it has a balanced sweet and sour taste. It is indicated as dressing for salads, for cooking roasts, on boiled meat or for the preparation of tasty omelettes.



LINEA DEMÍ LINE

Una bottiglia esclusiva da 750 ml, elegante e raffinata.

Demì Argento ricetta originale ed unica, che coniuga armoniose note agrodolci e vivace aroma fruttato, in un profumo piacevole e sempre gradito. Perfetto su fresche insalate e per cucinare gustose scaloppine.

Demì Oro è un balsamico ricco di mosto, corposo e rotondo, con delicate note di legno, conferitegli dall'affinamento in barrique di pregiato rovere. Indicato nei primi piatti, risotti, polenta e filetto.

An exclusive 750 ml bottle, fine and elegant.

***Demì Silver** is an original and unique recipe, that combines harmonious sweet and sour notes with a fresh fruity flavour, enhanced by a pleasant and always appreciated scent. It is perfect on fresh salads or for cooking tasty escalope.*

***Demì Gold** is a Balsamic Vinegar of Modena rich in grape must, full-bodied, and round tasted with delicate fruity notes, obtained from the maturation in fine oak barrels. It is indicated for pasta, risotto, polenta, and fillet.*



Cod. 266

Cod. 466

CAPSULA ROSSA - RED CAP

Un ottimo Aceto Balsamico di Modena IGP, apprezzato per il profumo delicato che ricorda la frutta fresca. La ricetta è ricca di mosto d'uva che ne caratterizza la dolcezza. Consigliato su verdure cotte o crude e per la preparazione di risotti, carne o pesce.

An excellent Balsamic Vinegar of Modena appreciated for its delicate bouquet reminiscent of fresh fruit. The recipe is rich of grape must that enhances its sweetness. It is especially recommended on cooked or raw vegetables and for the preparation of risotto, meat or fish.



Cod. 420

Cod. 421

Cod. 401

GLI SPECIALI - SPECIAL SELECTION

CAPSULA NERA - BLACK CAP

Vincitore del primo premio Responsabilità Sociale d'Impresa.
Winner of the first prize Best Corporate Social Responsibility



Prodotto a filiera corta, ottenuto da uve Trebbiano, Lambruschi e Ancellotta coltivate esclusivamente nella provincia di Modena, contribuisce a minimizzare l'emissione di CO2 in atmosfera. Tipiche note fruttate, sapore unico e avvolgente. Da utilizzare a crudo, su carni lessate e verdure.

*Short supply chain product, obtained from Trebbiano, different kinds of Lambrusco, and Ancellotta grapes, grown exclusively in the province of Modena. It contributes to reducing CO2 emissions in the atmosphere. Typical fruity, unique flavour and charm.
Intended for use raw, on boiled meat and vegetables.*



Cod. 553



Cod. 551



Cod. 550

DAL 1891 - DAL 1891 BIO

Nasce da un'antica ricetta che richiama i sapori e i profumi di un tempo. È ottenuto dalla particolare cottura di mosti di uve selezionate e dall'affinamento in pregiate botti di rovere. È un prodotto denso e vellutato; il morbido bouquet e il corpo pieno si completano in un armonioso equilibrio. Consigliato per l'utilizzo a crudo. Disponibile anche nella versione biologica.

It was born from an ancient family recipe that recalls tastes and perfume of the past. It is obtained from a specific cooking of must coming from selected grapes, and from the maturation in precious oak barrels. It is a dense and velvety product; its delicate bouquet and the full-bodied structure are balanced harmoniously. It is recommended for use raw. Available also organic.



Cod. 1891ITI / 1891ITIS

Cod. 1891BITI / 1891BITIS

DAL 1891 INVECCHIATO - AGED

La linea si completa col prodotto “dal 1891 Invecchiato” che riposa per oltre tre anni in pregiati barili di rovere, acquisendo aroma e profumi intensi, unici. Corposo e vellutato, con marcate note legnose, saprà appagare anche i palati più fini. È ideale per esaltare verdure cotte e crude, risotti e pesce, come pure frutta fresca e gelato. Proposto anche in raffinato astuccio regalo.

The line is enriched by the product “dal 1891 Aged”, which rests for more than three years in precious oak barrels, acquiring aroma and intense and unique perfumes.

Full-bodied and velvety, with pronounced woody notes, it will satisfy even the most demanding palates. It is ideal for exalting cooked and raw vegetables, ‘risotto’ and fish, but also fresh fruit and ice-cream. It is also proposed in a refined gift box.



Cod. 1891INVITI / 1891INVITIS

DAL 1891 LUXURY

La versione più nuova ed esclusiva di Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891”. Una proposta di lusso, per veri intenditori, in cui la preziosità della lamina in peltro si unisce all’eleganza e alla ricercatezza della confezione, realizzata a mano. L’esclusivo astuccio, anch’esso con etichetta di peltro, la rende perfetta quale prezioso omaggio.

The newest and most exclusive line for Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891”. A luxury proposals, for real connoisseurs; its preciousness is due to the pewter label united to the fine hand-made case. The exclusive case, also with a pewter label, makes it perfect as a precious gift.



Cod. 1891LUX / 1891LUXS

CAPSULA VERDE - GREEN CAP



Questo Aceto Balsamico, prodotto con uve certificate biologiche, è ideale per chi ricerca cibi genuini ed è attento alla propria salute ed al rispetto dell'ambiente. Non contiene coloranti e conservanti aggiunti. Sapore tra l'agro e il dolce, intenso profumo dei legni in cui viene affinato e corpo pieno. Ideale su verdure fresche e grigliate, grazie alla sua corposità.

This Balsamic Vinegar of Modena, produced with certified organic grapes, is the right product for those who prefer eating natural food and taking an active interest in their own health and in the environment. It does not contain any added colourings and preservatives. Its taste is sweet and sour with an intense note of wood where it is matured. It is full-bodied in taste, and it is, therefore, ideal for grilled or fresh vegetables.



Cod. 961

Cod. 962



Cod. 480/481

BIOLOGICI - ORGANIC

ANFORA CARA Invecchiato - Aged



Prodotto da materie prime biologiche certificate e da mosto di 7 vitigni, indicati dal Disciplinare di produzione, viene poi invecchiato oltre tre anni in barrique di rovere. Profumo delicato, sapore gradevole e retrogusto con sentore di legno, questo balsamico è ideale per condire insalate di pasta o verdura, per grigliate di carne, pesce e formaggio.

It is produced with selected organic raw materials, coming from the must of the 7 grape varieties indicated in the PGI Regulation. Later on, it is aged over three years in oak barrels.

Delicate smell, agreeable taste, and woody aftertaste: this Balsamic Vinegar of Modena is ideal for dressing pasta or vegetable salads, for grilled meat, fish, and cheese.



Cod. 485/486

ANFORA CARA - IVORY CAP

Un prodotto di alto livello, invecchiato oltre 3 anni in botti di rovere, che si distingue per corpo, profumo ed un inconfondibile gusto fruttato, con distinte note di mosto e delicata acidità. Perfetto su pesce e carni, si esprime al meglio sulle verdure di stagione e su prelibate frittate.

A high-level product, aged over three years in oak barrels; it stands out for its full-body, aroma, and unmistakably fruity, delicately pungent flavour with distinct notes of must. The perfect complement to fish or meat. It achieves its fullest expression on season vegetable and omelettes.



Cod. 478



Cod. 470/471

CUBICA - BORDEAUX CAP

Un'altra perla della gamma di Aceto Balsamico del Duca è questo Balsamico invecchiato oltre tre anni, dal profumo intenso esaltato da una decisa nota di mosto cotto. L'alto contenuto di mosto e il lungo periodo di maturazione nelle botti di rovere, gli donano un corpo pieno e armonioso. Adatto ad ogni abbinamento, dona un tocco unico anche a carni e risotti.

Another jewel in Aceto Balsamico del Duca range is this Balsamic Vinegar of Modena, aged over three years, with intense perfume exalted by a strong note of cooked must. The high content of must and the long maturation period in oak barrels give it a harmonious full-body. It pairs well with any type of food; it adds a special touch to meat and risotto.



Cod. 475



Cod. 302

VECCHIA ERA

Un Balsamico di alta qualità, una perfetta idea regalo e una gemma di eleganza. Il suo profumo ricorda il legno, la frutta ed il mosto cotto. L'invecchiamento di oltre tre anni in botti di rovere, gli conferisce proprietà organolettiche uniche, con attenuata acidità. Arricchisce in modo sublime ogni pietanza a crudo, i formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano o la pasta ripiena.

A high-quality Balsamic Vinegar of Modena, the ideal gift and a touchstone of elegant design. Its aroma recalls wood, fruit, and cooked must. The ageing over three years in oak barrels gives its unique organoleptic properties and a low acidity. Used raw, it enriches all dishes in a sublime way. It is ideal with aged cheese like Parmigiano Reggiano or filled pasta.



Cod. 450

**VECCHIA ERA con Ampolla
with Cruet**

Tutte le qualità del Balsamico “Vecchia Era”, proposte in abbinamento ad una ampolla in pregiato vetro soffiato, atta a contenere aceto ed olio. Ora disponibile anche con etichetta in puro peltro. Un’idea regalo che non delude mai.

All the qualities of Balsamic Vinegar “Vecchia Era” proposed with a cruet in fine blown glass, intended for containing oil and vinegar. It is now available even with a pure pewter label. A gift idea that never disappoints expectation.



Cod. BTCAR010LUX

Cod. 451/451LUX

AMPOLLA DEL DUCA

Il prodotto più esclusivo, caratterizzato da un lungo invecchiamento in botti di legno pregiato che lo rende particolarmente corposo.

Ha profumo intenso di legno e mosto cotto ed un gusto rotondo e dolce con una leggerissima acidità. Consigliato sul carpaccio di carne o pesce, su macedonie di frutta, yogurt e gelato.

The most prestigious product, aged for many years in precious barrels that make the product particularly full-bodied.

It has an intense aroma of wood and cooked must, and a rounded and sweet taste, with a very light acidity.

It is ideal for meat or fish carpaccio, fruit salads, yogurt, and ice-creams.



Cod. 304

È l'eccellenza della nostra terra. Ottenuto seguendo scrupolosamente il Disciplinare produttivo, è proposto nell'esclusiva bottiglia da 100 ml, disegnata da Giugiaro. Disponibile con un invecchiamento minimo di 12 anni (confezione bordeaux) e di 25 anni denominato "Extravecchio" (confezione oro), entrambi corredati da un libretto descrittivo. Ottimo a crudo sul gelato, sulle fragole, sul Parmigiano Reggiano e in abbinamento ai piatti più dolci, va sempre utilizzato "a gocce". È disponibile anche con elegante cucchiaino da assaggio.

It is the excellence of our land. It is obtained according to the specific Regulation, and proposed in the exclusive 100 ml bottle designed by Giugiaro. It is available with a minimum ageing period of 12 years (Bordeaux cap), and 25 years named "Extra-aged" (gold cap), both with a descriptive booklet.

It is excellent raw on ice cream, strawberries, and Parmigiano Reggiano, and combined with the sweetest dishes, always used "in drops". It is also available with an elegant tasting spoon.



Cod. CRCRB

Cod. 902

Cod. 901

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena proposto in un raffinato cofanetto che racchiude anche un utile versatore in sughero e vetro ed il libretto esplicativo con la storia, il metodo produttivo e l'utilizzo del prodotto.

The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is proposed in a fine case including also a practical cork and glass dripless pour spout and an explanatory booklet that describes the history, the production, and the use.



Cod. 902DOPNAT01

Cod. 901DOPNAT01

LUXURY EDITION

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena proposto in un packaging di lusso: un raffinato cofanetto con etichetta in **lamina oro 24 carati** (Extra-vecchio) o in **puro peltro** (min. 12 anni) racchiude anche un utile versatore in sughero e vetro ed il libretto esplicativo con la storia, il metodo produttivo e l'utilizzo del prodotto.

Eleganza ed esclusività per un omaggio unico.

*The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is proposed in a luxury packaging: a fine case with **24 carats gold leaf label** (Extra-aged) or **pure pewter label** (min. 12 years) includes also a practical cork and glass dripless pour spout and an explanatory booklet that describes the history, the production, and the use. Elegance and exclusivity for a unique homage.*



Cod. 902LUX

Cod. 901LUX

BUSTINE MONODOSE - SINGLE SERVING

Un Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto esclusivamente con mosto d'uva cotto e aceto di vino italiano, proposto in un nuovo formato pratico e conveniente. Tutta la qualità dell'Aceto Balsamico del Duca in bustina monodose da 10 ml, versatile ed igienica, che permette di ridurre gli sprechi, dosando esattamente la giusta quantità di prodotto su ogni piatto. Ideale anche in viaggio, per uso professionale, in tavole calde e bar, per linee aeree e treni. Porta sempre con te l'originale Aceto Balsamico del Duca!

*A Balsamic Vinegar of Modena produced exclusively with cooked grape must and Italian wine vinegar in a new handy and convenient pack.
All the quality of Balsamic Vinegar del Duca in a 10 ml single portion pack, versatile and hygienic, that reduces waste, measuring exactly the right amount of product on each dish. Ideal for travelling, for professional use, in snack bars, airlines and trains.
Bring the original Balsamic Vinegar del Duca always with you!*



Cod. M3C250

Gift collection

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Elegante astuccio con stampe in lamina argento, che racchiude una confezione di Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto esclusivamente con uve coltivate nella provincia di Modena e due confezioni di Vellutate biologiche all'Aceto Balsamico, nei gusti fico e pera.

Un astuccio di vera bontà per estimatori di prodotti biologici e a filiera corta.

A refined box with hot silver printing containing a bottle of Balsamic Vinegar of Modena produced exclusively with grapes grown in the province of Modena, and two jars of organic jams with Balsamic Vinegar of Modena (pear and fig flavours).

A box of deliciousness perfect for lovers of organic, and short supply chain products.



Cod. CR54

L'Aceto Balsamico di Modena IGP "dal 1891", sempre apprezzato per il suo morbido bouquet e il corpo pieno, che si completano in un armonioso equilibrio, viene proposto in due preziosi cofanetti, in cui il prodotto è affiancato ad una Vellutata biologica di pera all'Aceto Balsamico o ad un vasetto di Perle nere "del Duca", il tutto accompagnato da un originale ricettario. Una scelta di gusto.

"Dal 1891" Balsamic Vinegar of Modena, always appreciated for the harmonious balance of its delicate bouquet and full body, is proposed in two fine boxes either with a jar of organic pear jam with Balsamic Vinegar of Modena or a jar of black pearls "del Duca", both with a useful recipe booklet. A choice of taste.



Cod. CR55



Cod. CR61



L'Aceto Balsamico di Modena IGP "dal 1891" prodotto con selezionate materie prime certificate biologiche, apprezzato per il suo morbido bouquet, il corpo pieno e l'armonioso equilibrio, viene proposto in un prezioso cofanetto, in cui il prodotto è affiancato ad una Vellutata biologica di fico all'Aceto Balsamico di Modena IGP e ad un pratico ricettario.

"Dal 1891" Balsamic Vinegar of Modena produced with selected and certified organic ingredients, appreciated for the harmonious balance of its delicate bouquet and full body, is proposed in a fine box with a jar of organic fig jam with Balsamic Vinegar of Modena, and a useful recipe booklet.



Cod. CR56

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Una proposta di lusso, per veri intenditori.

Il prezioso Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” con una pergamena che racconta la storia di questa ricetta speciale è arricchito da etichetta in lamina di peltro ed è proposto in un elegante abbinamento con una vellutata biologica di cipolla ed uno sfizioso ricettario.

Gusto ed eleganza, per un omaggio davvero speciale.

A luxury proposals, for real connoisseurs.

The precious Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” with a parchment that describes the history of this special recipe is enriched by a real pewter label and it is proposed in a fine composition with organic onion jam, and a recipe booklet.

Taste and elegance for a very special gift.



Cod. CR55LUX

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Il prezioso Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” Invecchiato con una pergamena che racconta la storia di questa ricetta speciale è proposto in un elegante abbinamento con un vasetto di Perle nere “del Duca” ed uno sfizioso ricettario.

Gusto ed eleganza, per un omaggio davvero speciale.

*The precious Aged Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” with a parchment that describes the history of this special recipe is proposed in a fine composition with a jar of black pearls “del Duca” and a recipe booklet .
Taste and elegance for a very special gift.*



Cod. CR63

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP e ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA and TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Un cofanetto per veri intenditori composto dal prezioso Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” Invecchiato con una pergamena che racconta la storia di questa ricetta speciale in abbinamento ad una bottiglietta di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - 12 anni.

Un cucchiaino in ceramica firmato “Aceto Balsamico del Duca” dona un ulteriore tocco di classe a questa confezione unica.

A box for true connoisseurs composed of the precious Aged Balsamic Vinegar of Modena "since 1891" with a parchment describing the history of this special recipe in combination with a bottle of Traditional Balsamic Vinegar of Modena - 12 years.

A ceramic teaspoon signed "Aceto Balsamico del Duca" gives a final touch to this unique package.



Cod. CR66

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Eleganti astucci con finestra per esaltare la bellezza delle Ceramiche di Deruta e l'eccellenza dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, disponibile in varie tipologie. Le ceramiche sono realizzate a mano e sono disponibili in decori assortiti. Molto apprezzate dagli amanti del "Made in Italy".

The elegant cases with a viewing window exalt the beauty of Deruta Ceramics and the excellence of Balsamic Vinegar of Modena, available in various versions. The ceramics are handmade and they are proposed in different assorted colors and decorations. Very appreciated by lovers of real "Made in Italy" art.



Cod.
CRBT06



Cod.
CRBT04



Cod.
CRRDR025



Cod.
CRABR025



Cod. CR03



Cod. CR06

Fine ampolla disponibile con Aceto Balsamico di Modena IGP di diverse tipologie. Proposta in elegante astuccio rosso con apertura, per esaltare la preziosità della bottiglia, ornata da cifra dorata ed elegante pergamena.

An elegant ampoule containing Balsamic Vinegar of Modena available in several qualities. It is proposed in a fine red case with an opening on the front that shows the preciousness of the bottle adorned by a fine golden initial, and a precious parchment.



Cod. 428NAT

Cucchiaino di ceramica personalizzato “Aceto Balsamico del Duca” in elegante astuccio regalo, con sigillo dorato.

Tappo dosatore in vetro soffiato, in elegante astuccio regalo, con sigillo dorato.

“Aceto Balsamico del Duca” personalized ceramic teaspoon, in an elegant gift case with gold seal.

Dripless pour spout in blown glass, in an elegant gift case with gold seal.



Gran Gourmet

PERLE NERE E BIANCHE - BLACK AND WHITE PEARLS

Soffici sfere, autentici gioielli, che arricchiscono ogni piatto con un tocco esclusivo ed esaltano la creatività dello chef. Sono perfette su carpacci di carne e di pesce, fantasie di formaggi, macedonie e finger food.

Le **Perle Nere** sono ottenute da **Aceto Balsamico di Modena IGP “del Duca”** e ne mantengono tutte le migliori caratteristiche.

Le **Perle Bianche** nascono invece dal condimento agrodolce che le rende più delicate.

Originali e sorprendenti, vi avvolgeranno con la loro esplosione di sapore, donando classe e raffinatezza alla vostra tavola.

Un'emozione unica da ammirare...e da gustare!

Soft spheres, real jewels that enrich every dish with a delicious and exclusive touch, and exalt chefs' creativity. They are perfect on beef or fish 'carpaccio', mixed cheeses, fruit salads, and finger food.

*The **Black Pearls** are obtained from **Balsamic Vinegar Modena “del Duca”**, and maintain all its best features.*

*The **White Pearls** come from the sweet-sour dressing that makes them particularly delicate.*

Original and amazing, they will both surprise you with their explosion of taste, giving elegance and refinement to your table.

A unique emotion to be admired...and tasted!



Cod. PERL01



Cod. PERL02

VELLUTATE BIOLOGICHE - ORGANIC JAMS

VELLUTATE BIOLOGICHE - ORGANIC JAMS



Sono prodotte con frutta o verdura fresca, zucchero di canna e Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico. Non contengono pectina e sono prive di glutine. Tutti gli ingredienti sono certificati biologici. Disponibili in vasetti di vetro da 140 g o 250 g nei gusti pera, fico, fragola e cipolla. Sul tappo di ogni confezione un pratico ricettario. L'elegante astuccio nero è fornito gratuitamente.

These jams are produced, with fresh fruit or vegetable, cane sugar, and Balsamic Vinegar of Modena del Duca. Without pectin and gluten free. All the raw materials are organic certified. They are available in 250, and 140 grams jars in four different flavors: pear, strawberry, fig, and onion. Useful serving suggestions on the top of each jar. The refined black box is free.



CONFEZIONI REGALO - GIFT COLLECTION

COPPETTA IN CERAMICA - CERAMIC CUP



Coppetta in maiolica realizzata e dipinta a mano, nel rispetto delle antiche tradizioni artigianali di Deruta (Perugia - Italia), che può contenere le deliziose Perle “del Duca” o le Vellutate Biologiche con Aceto Balsamico di Modena IGP “del Duca”.

Viene fornita con certificato di garanzia e racchiusa in sacchetto regalo.

Majolica small cup, completely hand-made, and painted in traditional Deruta (Perugia - Italy) style. It contains the delicious Pearls “del Duca” or the Organic jams with Balsamic Vinegar of Modena “del Duca”.

It is provided with a certificate of guarantee, and packed in a gift bag.



Cod. CRCTL



Cod. CRPERL01/02



Cod. CRVELBDC05/06/07/08

*Crème con
Aceto Balsamico di Modena igp*

*Glazes with
Balsamic Vinegar of Modena*

Tutte le qualità dell' Aceto Balsamico di Modena IGP "del Duca" in una crema densa, vellutata, pronta all'uso. Ottimo condimento per verdure cotte o crude, sui formaggi e per esaltare il gusto di ogni piatto. Ideale per creare decorazioni eleganti e d'effetto.

Tanti gusti tutti da scoprire, ottenuti solo da aromi naturali.

Gusto classico: Su ogni piatto, dolce o salato, per una decorazione d'effetto dall'inconfondibile gusto agrodolce.

Arancio: Consigliata su piatti a base di pesce e macedonie di frutta.

Frutti di bosco: Ottima su gelati, semifreddi e golose mousse.

Fico: Consigliata su formaggi e paté.

All the qualities of Balsamic Vinegar of Modena "del Duca" in a thick, smooth glaze, ready for use. Excellent seasoning for cooked or raw vegetables, on cheeses, and to enhance the taste of each dish. Ideal to create special decorations. Discover the different tastes obtained exclusively from natural flavourings.

Classic taste: To create special decorations on sweet and salty dishes with an unmistakable sweet-sour taste.

Orange: Recommended for all fish dishes and fruit salads.

Mixed berries: Excellent on ice-cream, dessert and mousse.

Fig: Recommended with cheeses and pâté.



Tutte le qualità dell' Aceto Balsamico di Modena IGP "del Duca" in una crema densa, vellutata, pronta all'uso. Ottimo condimento per verdure cotte o crude, sui formaggi e per esaltare il gusto di ogni piatto. Ideale per creare decorazioni eleganti e d'effetto.

Tanti gusti tutti da scoprire, ottenuti solo da aromi naturali.

Rosmarino: Ideale per insaporire grigliate di carne.

Tartufo: Per risotti e primi piatti unici e raffinati.

Basilico: Perfetta sulla caprese.

Peperoncino: Ideale su grigliate di carne e verdure, su patate fritte e arrostite.

All the qualities of Balsamic Vinegar of Modena "del Duca" in a thick, smooth glaze, ready for use. Excellent seasoning for cooked or raw vegetables, on cheeses, and to enhance the taste of each dish. Ideal to create special decorations. Discover the different tastes obtained exclusively from natural flavourings.

Rosemary: Ideal for grilled meats.

Truffle: For exclusive and refined 'risottos' and first courses.

Basil: Perfect on caprese salad.

Chili pepper: Ideal with grilled meat and vegetables, chips and roasted potatoes.



Cod.
CREMI14

Cod.
CREMI13

Cod.
CREMI16

Cod.
CREMI28

Condimenti

Dressings

Da un'antica ricetta di famiglia nasce una linea di deliziosi condimenti a base di Aceto Balsamico di Modena IGP. Prodotti semplici e genuini, ottenuti da materie prime selezionate, senza l'aggiunta di addensanti e conservanti.

La maturazione in botti di legno dona una piacevole corposità ed un gusto ben equilibrato, con profumo di legno.

Proposti nei graziosi mignon da 50 e 100 ml, rappresentano l'omaggio ideale per ogni occasione.

Le confezioni sono personalizzabili per qualsiasi ricorrenza.

This new range of food dressing with Balsamic Vinegar of Modena comes from an ancient family recipe.

These genuine seasonings are produced with selected ingredients, without added thickeners and preservatives.

The maturation in oak barrels gives to the product a pleasant body and a good balanced taste, with scent of wood. They are proposed in 50 and 100 ml refined bottles and they represent the perfect present for every occasion.

Packaging can be personalized upon request.



Cod.
BOARR005

Cod.
BOFRS005/S

Cod.
BOAFC010

Cod.
BO LIRS010

SABA - ITALIAN DRESSING

La SABA, è uno sciroppo denso di colore scuro, dal sapore dolce e profumo molto gradevole.

Prodotto tipico della tradizione contadina emiliana, si ottiene dalla lenta cottura di mosto d'uva fresco.

Squisita con i formaggi stagionati, sulla ricotta o sulla polenta; è un ottimo condimento per verdure cotte o carni bollite.

Da provare anche sul gelato!

SABA is a thick, dark and creamy syrup with a sweet taste and a very pleasant bouquet.

This typical product belongs to the farmer usages of Emilia Romagna Region and it is obtained through the slow cooking of fresh grape must.

Exquisite on matured cheeses, ricotta or polenta: it is an excellent condiment for cooked vegetables and boiled meats.

Taste it also on ice cream... it's fantastic!



Cod.
SABA01

CONDIMENTO FRUTTATO AGRODOLCE - WHITE SWEET-SOUR DRESSING

Dalla attenta selezione di dolci uve bianche, unita alla costante ricerca di prodotti innovativi, nasce un nuovo condimento fruttato agrodolce.

Profumato aceto di vino bianco e mosto concentrato da sole uve bianche danno vita ad un prodotto leggero e delicato dalla attenuata acidità, ideale condimento per insalate, carni bianche come pollo e tacchino e piatti di pesce.

Proposto nel pratico formato da 500 ml, questo condimento agrodolce si presta all'uso quotidiano in cucina, per chi desidera dare un tocco fruttato e delicato, senza rinunciare al piacere del sapore agrodolce.

From a careful selection of sweet white grapes, combined to a constant research on innovative products, comes a new fruity sweet-sour dressing.

Sweet-smelling white wine vinegar and concentrated must from sole white grapes become a light and delicate product with attenuate acidity, ideal seasoning for salads, white meats as chicken and turkey and fish plates.

This sweet-sour dressing is proposed in the practical 500 ml bottle and it is indicated for daily use, intended for those people who want to give a delicate and fruity touch without renouncing to the pleasure of the bittersweet taste.



Cod.
COND01

Linea mela

Apple line

ACETO DI MELE - APPLE CIDER VINEGAR

Prodotto dall'affinamento di sidro di mele pregiate, fermentato lentamente e senza aggiunta di zuccheri, l'aceto di mele è ottimo per l'organismo e speciale come condimento. Si distingue per il gradevole profumo di mela e per il gusto particolarmente delicato e dalla contenuta acidità. Indicato per condire insalate, verdura bollita, cereali e legumi, un cucchiaino diluito in un bicchiere d'acqua, favorisce l'assorbimento dei sali minerali, depura e stimola la digestione.

It is the result of the maturation of selected apple cider, slowly fermented without added sugar. Apple cider vinegar is great for the human organism and as a special seasoning. It is appreciated for its pleasant scent of apple and its particularly delicate taste with low acidity. It is suggested for salads, boiled vegetables, grains and legumes; a tablespoon diluted in a glass of water facilitates the absorption of minerals, purifies and stimulates the digestion.



Cod.
AME01

CREMA ALL'ACETO DI MELE - GLAZE WITH APPLE CIDER VINEGAR

Una crema densa e vellutata all'aceto di mele, che aggiunge un delicato sapore agrodolce a pesce, paté, selezioni di formaggi, panna cotta e altri dessert.

La confezione è provvista di tappo dosatore, ideale per decorare al meglio i vostri piatti.

Piacevole ed intensa, poche gocce di questo nettare rendono unica ogni portata.

A dense and velvety cream with apple cider vinegar that adds a delicate sweet and sour taste to fish, pâté, cheese, 'panna cotta' and other desserts.

The bottle is provided with a practical doser, ideal to decorate at best your dishes.

It is pleasant and intense; a few drops of this nectar will make unique every dish.



Cod.
CREAM27

CONDIMENTO AGRODOLCE ALLA MELA - *APPLE SWEET-SOUR DRESSING*

Condimento a base di succo di mela e aceto di mele italiane, lasciato riposare in barrique di legno pregiato.

Mantiene tutte le caratteristiche benefiche dell'aceto di mele, rendendo più digeribili i piatti.

Disponibile nel pratico formato da 250 ml, dona un piacevole tocco agrodolce e fruttato ad ogni cibo.

Ottimo su verdure fresche, dessert o carni arrosto e alla griglia.

Dressing made of apple juice and Italian apple cider vinegar matured in barrique of precious wood.

It maintains all healthy characteristics that help digestion.

It is available in the handy 250 ml size; it gives a sweet-sour and fruity flavour to your dishes.

Perfect on fresh vegetables, desserts or roasted and grilled beef.



Cod.
COND04

Aceto di vino

Wine vinegar

ACETO DI VINO - WINE VINEGAR

La nostra produzione si basa sul sistema della fermentazione tradizionale, lenta, a truciolo, in tini e botti di legno. Scegliamo i vini migliori, aventi particolari caratteristiche chimico fisiche, per ottenere un aceto di alta qualità.

Il metodo produttivo consiste nel far percolare il vino a periodi regolari dall'alto verso il basso, per semplice ricaduta, fino alla trasformazione dell'alcol in acido acetico, che lascia inalterati tutti gli altri componenti caratteristici del vino e conferisce al prodotto caratteristiche di qualità e di particolare pregio.

Our production is based on the system of traditional slow fermentation with wood chippings in vats and barrels.

We select the best wines, with special physical-chemical characteristics, for obtaining high-quality vinegar.

The productive method consists of a top-down percolation of the wine on a regular basis with a simple falling down process.

This process lasts until the complete transformation of alcohol in acetic acid occurs. That leaves all the other peculiar components of the wine unchanged. It also confers to the product a high quality and a particular value.



Cod.
AVB03

Cod.
AVR03

Cod.
AVB01

Cod.
AVR01

Cod.
AVB02

Cod.
AVR02



© Aceto Balsamico del Duca srl

E' vietata la riproduzione di immagini e testi senza autorizzazione di Aceto Balsamico del Duca srl

Copying strictly prohibited without authorization of Aceto Balsamico del Duca srl

Eventuali variazioni al packaging verranno comunicate al momento dell'ordine.

Changes in the packaging will be communicated with the order confirmation.



ACETO BALSAMICO DEL DUCA
di Adriano Grosoli srl
Via Medicine, 2340
41057 Spilamberto · Modena · ITALY

tel. 0039 059 469471 · fax 0039 059 469066
sales@acetodelduca.it · www.acetobalsamicodelduca.com

II ed. - Novembre | *November* 2019