



S A N T A

---

CATERINA

**ACETO BALSAMICO  
di MODENA  
BIOLOGICO**



S A N T A  
CATERINA

# ABOUT US

In 1420 a small town was founded close to a convent of Augustinian monks. Soon after, they added a hospital for pilgrims and nurses, housing Martin Luther in 1511. These roots gave rise to the small company Santa Caterina, which produces traditional balsamic vinegar of Modena. Santa Caterina is the patron saint in which the town entrusted its hopes and happiness.

The history is in part contained in the bottles of aged vinegar obtained exclusively from traditional grapes such as lambrusco and trebbiano. Our vinegar fermentation process is all natural, without any tricks, and governed only by time and nature. The products that our company offers are diverse and innovative, enriching the quality and flavor dishes in restaurants and in the homes of those passionate about cooking, all originating from the Emilian plains. Tasting our products is a journey through time, evoking images and sensations that have lasted for centuries and that will continue in the future.



## CHI SIAMO

Nel 1420 un piccolo paesino è stato fondato attorno al convento dei frati Agostiniani, un piccolo convento al quale si aggiunse presto un ospedale per pellegrini e infermi. Famoso nell'epoca ospitò nel 1511 Martin Lutero. Da queste radici nasce una piccola acetaia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop che ancora oggi porta il nome di Santa Caterina, la santa protettrice a cui i paesani affidano le proprie speranze e gioie. La storia è in parte contenuta nella bottiglie di aceti invecchiati ottenuti esclusivamente dalle uve tipiche come il lambrusco e il trebbiano. Il processo di acetificazione è completamente naturale, senza alcun artificio, governato solo dal tempo e dalla natura. I prodotti offerti dalla nostra azienda sono diversi, alcuni anche innovativi come le perle di aceto balsamico. Gli aceti di vino, gli aceti balsamici e i condimenti raggiungono tutto il mondo e completano arricchendo piatti prelibati di ristoranti ma anche appassionati, partendo sempre da questa piccola località nel cuore della pianura emiliana. Assaggiare i nostri prodotti è un viaggio nel tempo evocato da immagini e sensazioni che attraversano i secoli e rimarranno anche nel futuro



# Our products

The organic certification guarantees that the grapes used to produce the balsamic vinegar have been grown without the use of synthetic pesticides, herbicides or fertilizers. This makes the vinegar healthier and more environmentally friendly than conventional balsamic vinegars.



La certificazione biologica garantisce che le uve utilizzate per produrre l'aceto balsamico siano state coltivate senza l'uso di pesticidi sintetici, erbicidi o fertilizzanti. Ciò rende l'aceto più sano e più rispettoso dell'ambiente rispetto agli aceti balsamici convenzionali.



# I nostri prodotti

# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP SERIE VERDE- BIOLOGICO



S A N T A  
CATERINA

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309351815  
codice articolo CBAN2BSC
- BOTTIGLIE DA 500 ml  
codice ean 8054309351822  
codice articolo CBAN5BSC
- TANICA DA 5 lt  
codice articolo CDAN5BSC  
codice ean 8054309351860

EN-A Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. with a strong and sweet and sour taste, with a pungent and abundant aroma of velvety nuances, obtained from the mixing of wine vinegar and cooked must, without preservatives or products for the correction of color and density. Intense brown colour, persistent aroma, sweet and sour and balanced flavour, it is ideal for salads and raw vegetables.

IT- Un Aceto Balsamico di Modena I.G.P. al sapore deciso e agrodolce, dal profumo pungente e copioso di sfumature vellutate, ottenuto dalla miscelazione di Aceto di Vino e Mosto cotto, senza conservanti né prodotti per la correzione del colore e della densità. Colore bruno intenso, odore persistente, sapore agrodolce ed equilibrato, è ideale per insalate e verdure crude.

**Certificazioni:**

**Certifications:**

Biologico - Organic (ICEA); IGP (CSQA); Nop\*; Jas\*.

\*A richiesta - On Request

**Ingredienti:**

**Ingredients:**

Aceto d'uva\*, mosto cotto\*. \*biologico

Grape vinegar\*, cooked grape must\*. \*Organic

**Caratteristiche:**

**Specifications:**

Senza glutine-Prodotto Vegano

Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM

Does not contain GMO

Non è trattato con radiazioni ionizzanti

Not treated with ionizing radiation



# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP SERIE ROSSO - BIOLOGICO

EN-Those looking for the authentic Balsamic Vinegar of Modena IGP, with a good balsamic acidity balanced by the sweetness of the cooked musts.

Certified production process to ensure compliance with the highest standards of organic production.

Aging in oak barrels, without the addition of chemicals.

IT- Per chi cerca l'autentico Aceto balsamico di Modena IGP, con una buona acidità balsamica bilanciata dalla dolcezza dei mosti cotti.

Processo produttivo certificato per garantire la conformità ai più elevati standard di produzione Biologica.

Affinamento in botti di rovere, senza l'aggiunta di sostanze chimiche.



#### Certificazioni:

#### Certifications:

Biologico - Organic (ICEA); IGP (CSQA); Nop\*; Jas\*.

\*A richiesta - On Request

#### Ingredienti:

#### Ingredients:

Aceto d'uva\*, mosto cotto\*. \*biologico  
Grape vinegar\*, cooked grape must\*. \*Organic

#### Caratteristiche:

#### Specifications:

Senza glutine-Prodotto Vegano

Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM

Does not contain GMO

Non è trattato con radiazioni ionizzanti

Not treated with ionizing radiation

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309350917  
codice articolo CBAR2BSC
- BOTTIGLIE DA 500 ml  
codice ean 8054309350924  
codice articolo CBAR5BSC
- TANICA DA 5 lt  
codice ean 8054309350962  
codice articolo CDAR5BSC



SANTA  
CATERINA



# ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP SERIE BRONZO - BIOLOGICO

Balsamic vinegar obtained from certified organic grapes with a good density of 1.25.

It has a strong aroma and good acidity, it is used to enrich carpaccio, pinzimonio, fresh salads.

It can be added at the end of cooking to flavor crustacean dishes, chicken breasts and lean red meats.

Aceto balsamico ottenuto da uve biologiche certificate con una buona densità di 1,25.

Ha un profumo spiccato e una buona acidità, viene utilizzato per arricchire carpacci, pinzimoni, insalate fresche.

Può essere aggiunto a fine cottura per insaporire piatti di crostacei, petti di pollo e carni rosse magre.

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309351518  
codice articolo CBAB2BSC

- TANICA DA 5 lt  
codice ean 8054309351563  
codice articolo CDAB5BSC



SANTA  
CATERINA

Certificazioni: Certifications: Biologico - Organic (ICEA); IGP (CSQA); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

Ingredienti: Ingredients: Mosto cotto\*, Aceto d'uva. \*biologico - Cooked grape must\*, Grape vinegar\*. \*Organic

Caratteristiche: Specifications: Senza glutine- Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM / Does not contain GMO Non è trattato con radiazioni ionizzanti

Not treated with ionizing radiation

The balsamic vinegar of Modena I.G.P. Oro is a type of balsamic vinegar obtained from organic and 100% Italian grapes. It is characterized by its dense consistency, which is the result of the aging process in barriques and the high concentration of grape must used for its production. It can be used on grilled vegetables and meats, but also as a glaze for roasts or to accompany cheese or fruit.

L'aceto balsamico di Modena I.G.P. Oro è un tipo di aceto balsamico ottenuto da uve biologiche e 100 % italiane. Si caratterizza per la sua consistenza densa, che è il risultato del processo di affinamento in barrique e dell'elevata concentrazione di mosto d'uva utilizzato per la sua produzione. Può essere utilizzato su verdure grigliate e carni, ma anche come glassa per arrostiti o per accompagnare formaggi o frutta.



- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309351211  
codice articolo CBAO2BSC

- TANICA DA 5 lt  
codice ean 8054309351266  
codice articolo CDAO5BSC

**Certificazioni: Certifications:** Biologico - Organic (ICEA); IGP (CSQA); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

**Ingredienti: Ingredients:** Mosto cotto\*, Aceto d'uva. \*biologico - Cooked grape must\*, Grape vinegar\*. \*Organic

**Caratteristiche: Specifications:** Senza glutine-Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product  
Non contiene OGM /Does not contain GMO Non è trattato con radiazioni ionizzanti  
Not treated with ionizing radiation



ACETO BALSAMICO DI  
MODENA IGP  
SERIE ORO - BIOLOGICO

# CONDIMENTO BIANCO BIOLOGICO

EN-A high quality product characterized by the absence of colourings, thickeners and added flavourings.

It derives entirely from the use of organic white grapes.

Very light and delicate, it has a low acidity of 5.5%. Excellent for daily use, it can replace Balsamic Vinegar of Modena and grape vinegar. It is indicated with vegetables, scented with crudités and above all suitable for the summer months. It goes well with many dishes, both during cooking as a special ingredient and added raw to enhance the characteristics of fresh and light dishes

IT- Un prodotto di alta qualità caratterizzato da assenza di coloranti, addensanti e aromi aggiunti.

Deriva interamente dall'utilizzo di uve bianche biologiche.

Molto leggero e delicato ha un'acidità bassa del 5,5%. Ottimo per l'uso quotidiano può sostituire l'Aceto Balsamico di Modena e l'aceto d'uva. E' indicato con le verdure, profumato con le crudité e soprattutto indicato per i mesi estivi. Si abbina a moltissimi piatti, sia durante la cottura come ingrediente speciale, sia aggiunto a crudo per esaltare le caratteristiche dei piatti freschi e leggeri

#### Certificazioni:

#### Certifications:

Biologico - Organic (ICEA); Nop\*; Jas\*.

\*A richiesta - On Request

#### Ingredienti:

#### Ingredients:

Mosto concentrato\*, Aceto d'uva\*. \*biologico  
Concentrated grape must\*, Grape vinegar\*. \*Organic

#### Caratteristiche:

#### Specifications:

Senza glutine-Prodotto Vegano

Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM

Does not contain GMO

Non è trattato con radiazioni ionizzanti

Not treated with ionizing radiation



- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309350818  
codice articolo CBCB2BSC
- BOTTIGLIE DA 500 ml  
codice ean 8054309350825  
codice articolo CBCB5BSC
- TANICA DA 5 lt  
codice ean 8054309350863  
codice articolo CDCB5BSC



SANTA  
CATERINA

# CONDIMENTO MELA BIOLOGICO



SANTA  
CATERINA

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309351112  
codice articolo CBCM2BSC
- TANICA DA 5 lt  
codice ean 8054309351167  
codice articolo CDCM5BSC

EN-The organic apple dressing is made by mixing organic apple juice concentrate and organic apple cider vinegar.

The organic certification ensures that the apples used in the production of this dressing were grown without the use of synthetic pesticides, herbicides or fertilizers, making it a healthier and more environmentally friendly option than conventional dressings.  
Great on cheese.

IT- Il condimento mela biologico alla mela viene prodotto miscelando succo concentrato di mela biologico e aceto di mela biologico.  
La certificazione biologica garantisce che le mele utilizzate nella produzione di questo condimento siano state coltivate senza l'uso di pesticidi sintetici, erbicidi o fertilizzanti, rendendolo un'opzione più sana e rispettosa dell'ambiente rispetto ai condimenti convenzionali.  
Ottimo sul formaggio.

**Certificazioni:**

**Certifications:**

Biologico - Organic (ICEA); Nop\*; Jas\*.

\*A richiesta - On Request

**Ingredienti:**

**Ingredients:**

Concentrato di mela\*, aceto di mele\*. \*biologico  
Apple juice concentrate\*, apple vinegar\*. \*Organic

**Caratteristiche:**

**Specifications:**

Senza glutine-Prodotto Vegano

Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM

Does not contain GMO

Non è trattato con radiazioni ionizzanti

Not treated with ionizing radiation



# CREMA CON "Aceto Balsamico di Modena" BIOLOGICA

EN-This cream is produced with Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. (Protected Geographical Indication) which guarantees the original recipe.

Ideal for experimenting, seasoning quickly and easily, creating and decorating all sweet and savory dishes.

Made with only organic raw materials deriving from sustainable agriculture.

Certificazioni: Certifications: Biologico - Organic (ICEA); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

Ingredienti: Ingredients: Aceto Balsamico di Modena I.G.P.\*\* min 60% (Mosto Cotto\*, Aceto d'uva\*), Mosto cotto\*, Amido\*. \*Biologico Balsamic Vinegar of Modena\* min 60% (cooked grape must\*, wine vinegar\*), cooked grape must\*, starch\*. \*Organic

Caratteristiche: Specifications: Senza glutine-Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM / Does not contain GMO Non è trattato con radiazioni ionizzanti  
Not treated with ionizing radiation

IT- Questa crema viene prodotta con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) che ne garantisce l'originale ricetta.

Ideale per sperimentare, condire in modo facile e veloce, creare e decorare tutti i piatti dolci e salati.

Realizzata con sole materie prime biologiche derivanti da agricoltura sostenibile.



SANTA  
CATERINA

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309350719  
codice articolo CBB2BSC



# SABA - MOSTO COTTO BIOLOGICO

EN-Saba is typically made by boiling organic grape juice until it reduces to a thick, syrupy consistency.

It has a sweet taste which makes it perfect for dressing desserts, ricotta and aged cheeses, polenta and savory focaccia or added to ice cream and slushes.

IT-La saba viene tipicamente prodotta facendo bollire il succo d'uva biologico fino a quando non si riduce a una consistenza densa e sciropposa.

Ha un sapore dolce il che la rende perfetta per condire dolci, ricotte e formaggi stagionati, polenta e focacce salate o aggiunta a gelati e granite.



**Certificazioni:**

**Certifications:**

Biologico - Organic (ICEA); Nop\*; Jas\*.

\*A richiesta - On Request

**Ingredienti:**

**Ingredients:**

Mosto cotto\*. \*biologico

Cooked grape must\*. \*Organic

**Caratteristiche:**

**Specifications:**

Senza glutine-Prodotto Vegano

Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM

Does not contain GMO

Non è trattato con radiazioni ionizzanti

Not treated with ionizing radiation

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309351617  
codice articolo CBS2BCS
- BOTTIGLIE DA 500 ml  
codice ean 8054309351624  
codice articolo CBS5BSC

# ACETO D'UVA BIOLOGICO

EN-The grape vinegar comes from 100% organic grapes which, after being vinified, undergo the process of acidification with the techniques of the past in an artisanal way.

Ideal for those who appreciate more acidic and strong products, the acidity of 6% makes it excellent for salads.

IT-L'aceto d'uva proviene da uve 100% biologiche che dopo essere state vinificate subiscono il processo dell'acetificazione con le tecniche di una volta in modo artigianale.

Ideale per chi apprezza i prodotti più acidi e forti, l'acidità dei 6% lo rende ottimo per le insalate.

## ACETO D'UVA ROSSO



- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309352119  
codice articolo CBAVR2BSC
- BOTTIGLIE DA 500 ml  
codice ean 8054309352126  
codice articolo CBAVR5BSC

## ACETO D'UVA BIANCO



- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean 8054309351716  
codice articolo CBAVB2BSC
- BOTTIGLIE DA 500 ml  
codice ean 8054309351723  
codice articolo CBAVB5BSC

Certificazioni: Certifications: Biologico - Organic (ICEA); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

Ingredienti: Ingredients: Aceto d'uva. \*biologico - Grape vinegar\*\*. \*Organic

Caratteristiche: Specifications: Senza glutine- Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product  
Non contiene OGM / Does not contain GMO Non è trattato con radiazioni ionizzanti  
Not treated with ionizing radiation

# ACETO DI MELE BIOLOGICO

EN-Unfiltered organic apple cider vinegar is a vinegar made from fermented organic apples. It is a popular natural health supplement that has been used for centuries for its many health benefits. Unfiltered Organic Apple Cider Vinegar can be used in a variety of ways, including as a salad dressing, marinade, or ingredient in sauces and soups. It can also be added to hot water with honey to make a natural health tonic

IT- L'aceto di mele biologico non filtrato è un aceto prodotto con mele biologiche fermentate. È un popolare integratore naturale per la salute che è stato usato per secoli per i suoi numerosi benefici per la salute. L'aceto di sidro di mele biologico non filtrato può essere utilizzato in vari modi, incluso come condimento per insalata, marinata o ingrediente in salse e salse. Può anche essere aggiunto all'acqua calda con il miele per fare un tonico naturale per la salute.

- BOTTIGLIE DA 500 ml  
codice ean 8054309351020  
codice articolo CBAMT5BSC
- TANICA DA 5 lt  
codice ean 8054309351068  
codice articolo CDAMT5BSC



Certificazioni: Certifications: Biologico - Organic (ICEA); IGP (CSQA); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

Ingredienti: Ingredients: Aceto di mele. \*biologico - Apple vinegar\*. \*Organic

Caratteristiche: Specifications: Senza glutine- Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product  
Non contiene OGM / Does not contain GMO Non è trattato con radiazioni ionizzanti  
Not treated with ionizing radiation

# ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP - BIOLOGICO



- BOTTIGLIE DA 100 ml  
codice ean 8054309351907  
codice articolo CBABSC

EN-The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is in itself a product with unique and inimitable characteristics. Recognized as one of the most renowned and valuable condiments from all over the world that has its roots in the Este tradition (17th century). Produced by the aging of only acetified cooked must contained in barrels, all rigorously different from each other both for the type of wood and for the size; Aging between 12 and 24 years.

IT- L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, già di per sé è un prodotto dalle caratteristiche uniche ed inimitabili. Riconosciuto come uno dei condimenti più rinomati e pregiati di tutto il mondo che affonda le radici nella tradizione estense (XVII secolo). Prodotto dall'invecchiamento del solo mosto cotto acetificato contenuto in botti, tutte rigorosamente differenti le une dalle altre sia per la tipologia del legno che per la dimensione; Invecchiamento compreso tra i 12 e i 24 anni.

Certificazioni:  
Certifications:

Biologico - Organic (ICEA); DOP(CERMET);  
Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

Ingredienti:  
Ingredients:

Mosto cotto\*. \*biologico  
Cooked grape must\*. \*Organic

Caratteristiche:  
Specifications:

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



# ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRAVECCHIO - BIOLOGICO



- BOTTIGLIE DA 100 ml  
codice ean 8054309352003  
codice articolo CBAEBSC

EN-The Traditional Balsamic Vinegar of Modena Extravecchio follows an absolutely particular maturation process, lasting more than 25 years, which gives it unmistakable properties and aromas. It is produced by aging only acetified cooked must contained in barrels, all rigorously different from each other both for the type of wood and for the size.

IT- L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio segue un percorso di maturazione assolutamente particolare, lungo più di 25 anni, che gli dona proprietà e aromi inconfondibili. E' prodotto dall'invecchiamento del solo mosto cotto acetificato contenuto in botti, tutte rigorosamente differenti le une dalle altre sia per la tipologia del legno che per dimensione.



Certificazioni:  
Certifications:

Biologico - Organic (ICEA); DOP(CERMET);  
Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

Ingredienti:  
Ingredients:  
Mosto cotto\*. \*biologico  
Cooked grape must\*. \*Organic

Caratteristiche:  
Specifications:

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

# MOSTO D'UVA

EN- Its intense avor makes it a pleasant drink, to be consumed with or without the addition of water, also suitable for therapeutic fasting or for the cure of grapes. The total absence of alcohol makes it a drink suitable for everyone. Available from white or red grapes

IT-Il suo sapore intenso lo rende una piacevole bevanda, da consumare fresca 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 una bevanda adatta a tutti. Disponibile nella versione da uve bianche o rosse.



- BOTTIGLIE DA 750 ml  
codice ean XXXXXXXX  
codice articolo CBM7BSC
- BAG IN BOX 10 lt  
codice ean  
codice articolo DM10

**Certificazioni:** Certifications: Biologico \*- Organic (ICEA\*); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

**Ingredienti:** Ingredients: Mosto d'uva\* \*biologico - grape must\*. \*Organic  
Ingredienti: Ingredients: Mosto d'uva. Grape must.

**Caratteristiche:** Specifications: Senza glutine- Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product

Non contiene OGM / Does not contain GMO Non è trattato con radiazioni ionizzanti  
Not treated with ionizing radiation



IT-Un prodotto raro, 100% naturale, ottenuto solo da succo concentrato di datteri e Aceto di mele.

Un condimento che delizia anche i palati più esigenti grazie alle sue note armoniose ed equilibrate.

# CONDIMENTO DATTERO

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean XXXXXXXX  
codice articolo CBCD2SC

EN-A rare product, 100% natural, obtained only from concentrated date juice and apple cider vinegar.

A condiment that delights even the most demanding palates thanks to its harmonious and balanced notes.

**Certificazioni: Certifications:** Biologico \*- Organic\*  
(ICEA\*); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

**Ingredienti: Ingredients:** Succo concentrato di datteri\*, Aceto di mele\* \*biologico - Concentrated date juice\*, apple cider vinegar\*. \*Organic

**Ingredienti: Ingredients:**

Succo concentrato di datteri, Aceto di mele -  
Concentrated date juice, apple cider vinegar.

**Caratteristiche: Specifications:** Senza glutine-  
Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product

Non è trattato con radiazioni ionizzanti  
Not treated with ionizing radiation





IT-Un dolcificante naturale, alternativo allo zucchero, ottenuto dalla cottura dei datteri, denocciolati e pressati.

Il succo che ne deriva viene prima filtrato e poi concentrato.

# SCIROPPO DI DATTERO

- BOTTIGLIE DA 250 ml  
codice ean XXXXXXXX  
codice articolo CBD2SC

EN-A natural sweetener, an alternative to sugar, obtained by cooking pitted and pressed dates.

The resulting juice is first filtered and then concentrated..

**Certificazioni: Certifications:** Biologico\* - Organic (ICEA\*); Nop\*; Jas\*. \*A richiesta - On Request

**Ingredienti: Ingredients:** Succo concentrato di datteri\*, \*biologico - Concentrated date juice\*. \*Organic

**Ingredienti: Ingredients:**

Succo concentrato di datteri- Concentrated date juice.

**Caratteristiche: Specifications:** Senza glutine- Prodotto Vegano / Gluten free - Vegan Product

Non è trattato con radiazioni ionizzanti

Not treated with ionizing radiation





# CONTATTI

Santa Caterina

Acetaia Guerzoni srl

Strada Provinciale per Mirandola 66

Concordia sulla Secchia (Mo) 41033-Italy

email:[info@santa-caterina.net](mailto:info@santa-caterina.net); [lorenzo@guerzoni.com](mailto:lorenzo@guerzoni.com)

[www.santa-caterina.net](http://www.santa-caterina.net).

Tel. +39 053556561