





Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP



Codice BTR	ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA <i>Etichetta Aragosta</i>
	<p>L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Terra del Tuono Bollino Aragosta è lungamente invecchiato in piccole botti di legni differenti, per un periodo non inferiore ai 12 anni. Sono utilizzate in prevalenza botticelle di rovere, castagno, gelso, ciliegio, frassino, ginepro, ognuna delle quali cede un particolare aroma. Il risultato è un prodotto agrodolce, con sensazioni di acidità volatile ancora ben spiccate, ma tuttavia già mitigate dalla dolcezza degli zuccheri contenuti nel mosto d'uva cotta.</p> <p>L'Aceto Balsamico Tradizionale Terra del Tuono Bollino "Aragosta", grazie al profumo tenue, delicato ed alla caratteristica morbida acidità, può arricchire carpacci, pinzimoni, insalate. Viene utilizzato per insaporire crostacei, costolette di agnello, petti di pollo e carni rosse poco cotte. È adatto anche per preparare fondi di cottura per selvaggina.</p>
	<p>Colore: nero, di medio spessore con intensi riflessi.</p> <p>Olfatto: profumo ricco, delicato ed intenso. Al naso sprigiona sentori freschi e fruttati con note varietali in evidenza.</p> <p>Gusto: di corpo pieno, ha equilibrio e molta morbidezza, il sapore è pulito, fine ed elegante.</p> <p>Densità: 1,33 circa</p> <p>Invecchiamento: tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati</p>
	 12
	Codice EAN 8032979060039
<p>Ingredienti: mosti cotti di uve italiane, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.</p>	
<p>Scadenza 10 anni</p> <p>  100 ml  0,660 kg  80x140x240 h  3  2,350 kg  178x240x275 h  60  180 pcs  161  800x1200x980 h </p>	

Codice BTA	ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA <i>Etichetta Argento</i>
	<p>Il colore è nero, limpido e lucente. Ha una densità apprezzabile e una scorrevole sciroposità, un profumo penetrante e persistente, sapori dolci ed agri ben amalgamati, in armonia con i caratteri organolettici stabiliti dal disciplinare di tutela del Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Ha un'acidità equilibrata, che accompagna una sensazione gustativa dolce e complessa. L'Aceto Balsamico Tradizionale Terra del Tuono Bollino "Argento" è maggiormente indicato per un utilizzo a crudo. Il suo sapore, complesso ed armonioso, lo fa preferire per i primi piatti con sughi a base di carne e sui soufflé. È ottimo utilizzato a crudo nella maionese, nelle salse per bolliti o pesci, nei risotti con verdure o con scampi. È un abbinamento ideale agli arrostiti di carne ai formaggi stagionati e ai patè di fegato. Si coniuga perfettamente ai dolci morbidi ed alle creme pasticciere.</p>
	<p>Colore: nero lucido, di grande spessore e densità.</p> <p>Olfatto: bouquet complesso e persistente, dalle forti note balsamiche, il profumo è ampio, accattivante, con una carica olfattiva fruttata.</p> <p>Gusto: sapore di grande struttura, completo, robusto ed armonioso. Il gusto è pieno e vellutato, morbido, di gran razza.</p> <p>Densità: 1,35 circa</p> <p>Invecchiamento: tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati</p>
	 20
	Codice EAN 8032979060022
<p>Ingredienti: mosti cotti di uve italiane, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.</p>	
<p>Scadenza 10 anni</p> <p>  100 ml  0,660 kg  80x140x240 h  3  2,350 kg  178x240x275 h  60  180 pcs  161  800x1200x980 h </p>	

Codice BTO	ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA <i>Etichetta Oro</i>
	<p>È un prodotto straordinario e complesso, del tutto naturale, frutto di un lungo e sapiente lavoro, nel rispetto scrupoloso della tradizione. Per ottenere un Aceto Balsamico così esclusivo, occorrono almeno 25 anni di lenta maturazione in batterie di piccole botti di legni diversi. Una perfetta armonia di sentori agrodolci, nobile di struttura, suadente e persistente al palato. L'Aceto Balsamico Tradizionale Terra del Tuono Bollino "Oro" si utilizza solo ed esclusivamente a crudo. Il gusto morbido, il sapore fine e vellutato ne fanno l'ideale accompagnamento ai formaggi stagionati e speziati, ai brasati, alle carni saporite e piccanti. Ottimo sulle caccagioni e sulle macedonie di frutti di bosco, esalta le creme pasticciere ed i gelati. Ma, soprattutto, è un vero e proprio elisir da meditazione, da gustare a gocce, a fine pasto, come digestivo o per puro piacere.</p>
	<p>Colore: nero impenetrabile e brillante, di aspetto consistente.</p> <p>Olfatto: profumo composito, ampio, di eccezionale ricchezza e persistenza con sentori fruttati, floreali e di spezie dolci.</p> <p>Gusto: pieno ed avvolgente, con una fitta ed equilibrata trama tannica, in retrogusto si ritrovano note mature di grande persistenza e forte emozione.</p> <p>Densità: 1,36 circa</p> <p>Invecchiamento: tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati</p>
	 25
	Codice EAN 8032979060015
<p>Ingredienti: mosti cotti di uve italiane, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.</p>	
<p>Scadenza 10 anni</p> <p>  100 ml  0,660 kg  80x140x240 h  3  2,350 kg  178x240x275 h  60  180 pcs  161  800x1200x980 h </p>	



Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP



Codice TRITTICO	TRITTICO DI ACETI BALSAMICI TRADIZIONALI DI REGGIO EMILIA <i>Tre bei tipi</i>	
	<p>La prestigiosa confezione regalo del Trittico contiene i Tre diversi assortimenti degli Aceti Balsamici Tradizionali di Reggio Emilia, Bollino Oro, Bollino Argento e Bollino Aragosta.</p> <p>Il bollino Oro è abbinato a formaggi importanti, a macedonie di frutta, a creme pasticcere o gelati, ma è soprattutto un elisir da assaporare sul cucchiaino a fine pasto.</p> <p>Il bollino Argento si usa più a crudo, meno per la cottura. Si fa preferire per i primi piatti ed i risotti. E' ottimo su carni o patè di selvaggina.</p> <p>Il bollino Aragosta può arricchire pinzimoni, carpacci ed insalate, o impreziosire a fine cottura crostacei, costolette d'agnello, petti di pollo o carni poco cotte.</p>	<p>Colore: nero, specifico per i diversi invecchiamenti.</p> <p>Olfatto: caratteristico di ciascuna specialità.</p> <p>Gusto: di diverso sapore e struttura per ciascuna selezione.</p> <p>Densità: specifica di ciascun prodotto</p> <p>Invecchiamento: tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati</p>
		25 20 12
<p>Ingredienti: mosti cotti di uve italiane, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.</p>		Codice EAN 8032979060046
<p>Scadenza 10 anni years</p>	100 ml 0,660 kg 80x140x240 h 3 2,350 kg 178x240x275 h 60 180 pcs 161 800x1200x980 h	



Pregiati Condimenti della Tradizione di Reggio Emilia



Codice CB100V	ANTICO CONDIMENTO BALSAMICO DELLA TRADIZIONE DI REGGIO EMILIA <i>Riserva di Famiglia - Etichetta Verde - Linea 3</i>										
	<p><i>Il Condimento Agrodolce Terra del Tuono "3" è caratterizzato da un sapore leggero e fresco, rilascia una sensazione di acidità volatile pronunciata al palato è percepito un gusto leggermente aggressivo. Il Condimento Agrodolce Terra del Tuono "3" è il prodotto più giovane e meno affinato della nostra azienda. 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, costolette d'agnello, petti di pollo e carni rosse. Ottimo sugli stuzzichini e sugli antipasti, si accompagna a tutte le carni bianche.</i></p>										
	<p>Colore: nero con riflessi granati. Olfatto: intenso, con leggera vena acidula, di grande intensità e persistenza piacevolmente aggressivo. Gusto: di buon corpo, dal sapore intenso, armonico, con una buona acidità e una persistente tannicità. Densità: 1,30 circa Invecchiamento: di tipo tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati</p>										
	3 Codice EAN 8032979060503										
<p>Ingredienti: mosti cotti di uve italiane, mosti di uve italiane acetificati, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.</p>											
<p>Scadenza 10 anni</p> <table border="0"> <tr> <td> 100 ml</td> <td> 0,410 kg</td> <td> 45x45x257 h</td> <td> 6</td> <td> 2,530 kg</td> <td> 96x136x270 h</td> <td> 192</td> <td> 1152 pcs</td> <td> 510</td> <td> 800x1200x840 h</td> </tr> </table>		100 ml	0,410 kg	45x45x257 h	6	2,530 kg	96x136x270 h	192	1152 pcs	510	800x1200x840 h
100 ml	0,410 kg	45x45x257 h	6	2,530 kg	96x136x270 h	192	1152 pcs	510	800x1200x840 h		

Codice CB100R	ANTICO CONDIMENTO BALSAMICO DELLA TRADIZIONE DI REGGIO EMILIA <i>Riserva di Famiglia - Etichetta Rossa - Linea 8</i>										
	<p><i>Si usa preferibilmente a crudo, per il suo sapore morbido e dolce. Ha un profumo intenso, equilibrato, con tendenza persistente, ricco e coprente, dal retrogusto leggermente acidulo. Dopo l'assaggio, permane una sensazione gustativa dolce e pulita. L'Antico Condimento Agrodolce Terra del Tuono "8" è da preferire sui primi piatti, sui soufflé e sui risotti con sapori delicati. Può essere utilizzato per intingoli a leggerissima cottura. È ottimo nella maionese e nelle salse per bolliti o pesci, su omelette di verdure. È un perfetto abbinamento sugli antipasti estivi e sulle carni bianche alla piastra.</i></p>										
	<p>Colore: nero, con riflessi ambrati molto intensi. Olfatto: profumo intenso, con note mature e sentori freschi e piacevoli. Gusto: di corpo pieno, ha equilibrio e molta morbidezza. Il sapore è pulito, fine ed elegante. Densità: 1,32 circa Invecchiamento: di tipo tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati</p>										
	8 Codice EAN 8032979060602										
<p>Ingredienti: mosti cotti di uve italiane, mosti di uve italiane acetificati, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.</p>											
<p>Scadenza 10 anni</p> <table border="0"> <tr> <td> 100 ml</td> <td> 0,410 kg</td> <td> 45x45x257 h</td> <td> 6</td> <td> 2,530 kg</td> <td> 96x136x270 h</td> <td> 192</td> <td> 1152 pcs</td> <td> 510</td> <td> 800x1200x840 h</td> </tr> </table>		100 ml	0,410 kg	45x45x257 h	6	2,530 kg	96x136x270 h	192	1152 pcs	510	800x1200x840 h
100 ml	0,410 kg	45x45x257 h	6	2,530 kg	96x136x270 h	192	1152 pcs	510	800x1200x840 h		

Codice CB100N	ANTICO CONDIMENTO BALSAMICO DELLA TRADIZIONE DI REGGIO EMILIA <i>Riserva di Famiglia - Etichetta Nera - Linea 15</i>										
	<p><i>È un prodotto d'eccezione, dal gusto squisito e dal profumo penetrante. Lungamente invecchiato in botti di diversi tipi di legno, ha un colore scuro e brillante. Pieno di sapori avvolgenti, costituisce una indimenticabile esperienza per il palato. A crudo per condire fresche insalate, pinzimoni o scaglie di Parmigiano Reggiano. Squisito nei primi piatti. È ideale sui risotti alle verdure. Il suo gusto morbido, con il lungo e suadente finale, consente di coniugarlo alle carni arrostiti, alla cacciagione al forno ed ai formaggi grassi e di lunga stagionatura. Ottimo sui piatti di crostacei e sul pesce, sulla pasticceria e sui dessert strutturati.</i></p>										
	<p>Colore: nero lucido, di grande spessore e densità. Olfatto: bouquet complesso e persistente, dalle forti note balsamiche. Il profumo è ampio, accattivante, con una carica olfattiva fruttata. Gusto: sapore di grande struttura, completo, robusto ed armonioso. Il gusto è pieno e vellutato, morbido, di gran razza. Densità: 1,35 circa Invecchiamento: di tipo tradizionale, con travasi annuali in piccole botti di diversi legni pregiati</p>										
	15 Codice EAN 8032979060701										
<p>Ingredienti: mosti cotti di uve italiane, mosti di uve italiane acetificati, affinati secondo tradizione in botti di rovere, castagno, ciliegio, gelso e ginepro. Prodotto artigianale di alta qualità, naturale al 100%, non contiene coloranti, né addensanti, conservanti o caramelli.</p>											
<p>Scadenza 10 anni</p> <table border="0"> <tr> <td> 100 ml</td> <td> 0,410 kg</td> <td> 45x45x257 h</td> <td> 6</td> <td> 2,530 kg</td> <td> 96x136x270 h</td> <td> 192</td> <td> 1152 pcs</td> <td> 510</td> <td> 800x1200x840 h</td> </tr> </table>		100 ml	0,410 kg	45x45x257 h	6	2,530 kg	96x136x270 h	192	1152 pcs	510	800x1200x840 h
100 ml	0,410 kg	45x45x257 h	6	2,530 kg	96x136x270 h	192	1152 pcs	510	800x1200x840 h		



Codice GOCCE4	GOCCE - LINEA 4 <i>Pregiato Condimento con "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - Capsula Rossa</i>									
	<p>Gocce è uno squisito condimento agrodolce della Tradizione Modenese a bassa acidità. È ottenuto mediante una equilibrata miscela di mosti cotti e concentrati, ottimi aceti di vino e una percentuale di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P.". Il risultato è una straordinaria specialità, un prodotto scorrevole, scuro e lucente, dal piacevole sapore agrodolce, morbido e gradevole per il ridotto tenore di acidità derivante dalla prevalenza dei dolci mosti d'uva cotti e concentrati. L'affinamento in botti di legni pregiati ne esalta il profumo intenso, ricco e coprente, caratterizzato da una gradevole accentuazione del tono morbido e dolce. La percezione gustativa è dolce e pulita, avvolgente al palato. È ottimo sulle fresche insalate, sulle verdure grigliate o alla piastra, su pesci e crostacei. Con il suo intenso sapore agrodolce caratterizza gli intingoli a base di carne, soprattutto se immesso a fine cottura per mantecare il piatto. Unito alle salse per bolliti e inserito a gocce nella maionese è uno splendido esaltatore di sapori. Si accompagna idealmente alle frittate ed alle omelette di verdure. Insaporisce i piatti a base di carni bianche, ed è splendido sui salumi e sugli antipasti con formaggi.</p>	<p>Colore: nero profondo, con accentuati riflessi ambrati, lucido, brillante. Olfatto: il profumo è intenso, con sentori freschi e piacevoli. Permane lungamente il retrogusto morbido ed avvolgente, leggera è la percezione dei tannini. Gusto: il corpo è pieno, con spiccate caratteristiche di equilibrio e morbidezza. Il sapore è tendente al morbido, dolce e persistente, con sentori netti, puliti, fini ed eleganti. Densità: 1,30 circa Invecchiamento: lungamente affinato in pregiate botti di rovere</p>								
		 4								
	<p>Ingredienti: Mosto da uve italiane lentamente cotto, aceto di vino, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." (10%). Contiene solfiti. È una specialità artigianale di alta qualità, naturale al 100%, invecchiata in botti di legni pregiati. Non contiene coloranti, né addensanti, né conservanti, né caramelli.</p>	<p>Codice EAN 8032979003548</p>								
<p>Scadenza 10 anni years</p>	 250 ml	 0,680 kg	 Ø63x185 h	 6	 4,300 kg	 220x150x205 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 600 pcs	 452	 800x1200x970 h

Codice GOCCE12	GOCCE - LINEA 12 <i>Pregiato Condimento con "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - Capsula Viola</i>									
	<p>Gocce Linea 12 è uno squisito condimento a basso tenore di acidità. Viene lavorato ancora secondo gli antichi metodi della tradizione modenese, partendo con una sapiente miscela dei migliori mosti cotti e di ottimi aceti di vino, integrati con una percentuale del miglior "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." invecchiato. La raccolta delle uve è effettuata nel tardo autunno, quando il grado zuccherino raggiunge il suo apice. La cottura del mosto è lenta, prolungata, a fuoco moderato, secondo i riti della nostra tradizione. Questa specialità è caratterizzata dalla prevalenza dei dolci e morbidi mosti concentrati, che conferiscono al prodotto un gusto morbido, avvolgente e dolce, con un ridotto tenore di acidità. Lungamente invecchiato in botti di legni pregiati, ha profumo squisito e gusto inebriante. È il prodotto ideale per accompagnarvi a tutto pasto, trovando ottime applicazioni su tutti i piatti. A crudo è usato per condire fresche insalate, pinzimoni e verdure alla griglia. Ottimo sui risotti e sui primi piatti a base di verdure e frutta. Con il suo intenso e permanente gusto Balsamico esalta i sapori degli arrosti. Accompagna con la sua dolcezza i sapori dei formaggi, sia freschi che di lunga stagionatura. Il gusto morbido ben si coniuga con i dolci, le creme pasticcere ed i gelati. Ne bastano solo poche gocce per insaporire le macedonie di frutta fresca.</p>	<p>Colore: nero intenso e lucido, il tono è profondo e di grande spessore. Olfatto: il bouquet è complesso, il profumo persistente, con accentuate note balsamiche, tutti i sentori si armonizzano con equilibrio, comunque netta è la percezione di sentori fruttati. Gusto: il sapore ha ampia e complessa tessitura, al contempo robusta ed armoniosa, completa di note balsamiche mature, ma morbido ed avvolgente al palato Densità: 1,35 circa Invecchiamento: lungamente prolungato in pregiate botti di rovere</p>								
		 12								
	<p>Ingredienti: Mosto da uve italiane lentamente cotto, aceto di vino, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." (10%). Contiene solfiti. È una specialità artigianale di alta qualità, naturale al 100%, lungamente invecchiata in botti di legni pregiati. Non contiene coloranti, né addensanti, né conservanti, né caramelli.</p>	<p>Codice EAN 8032979003555</p>								
<p>Scadenza 10 anni years</p>	 250 ml	 0,692 kg	 Ø63x185 h	 6	 4,380 kg	 220x150x205 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 600 pcs	 460	 800x1200x970 h

Codice GOCCEBI	GOCCE DI BIANCO - LINEA ORO <i>Pregiato Condimento Bianco con moderata acidità - Capsula Oro</i>									
	<p>Il Bianco è un pregiato condimento agrodolce di uve bianche della Tradizione Modenese. Viene ottenuto dal mosto concentrato di sole uve bianche, in prevalenza Spergola e Trebbiano, miscelato sapientemente con il più pregiato aceto di vino bianco ben maturo. Il Bianco è un condimento di colore ambrato, limpido e trasparente. Il sapore è agrodolce, con gradevole accentuazione del tono agro. L'acidità volatile è pronunciata, il palato percepisce una piacevole aggressività. Il Bianco ha un profumo spiccato che si accompagna ad una buona acidità. Il colore chiaro e trasparente lo fanno preferire per conservare il colore originario del piatto pur conferendo un ingrediente Balsamico all'insieme. È naturale accompagnamento alle insalate ed alle verdure fresche in pinzimonio. È ottimo sui piatti di mare, sui pesci e sulle carni bianche.</p>	<p>Colore: limpido e trasparente, il tono antico di ambra dorata. Olfatto: il profumo è netto, intenso e persistente, con sentori d'uva fruttata, piacevolmente agri. Gusto: il sapore è secco, vivace ma molto equilibrato. Di grande persistenza in bocca, la sensazione di acidità volatile è pronunciata pur conservando un piacevole sentore di dolcezza. Densità: 1,20 circa Invecchiamento: brevemente affinato in pregiate botti di rovere bianco</p>								
		 1								
	<p>Ingredienti: Mosto concentrato da uve bianche italiane, aceto di vino bianco. Contiene Solfiti. È una specialità gastronomica di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, né addensanti, né conservanti, né caramelli.</p>	<p>Codice EAN 8032979003609</p>								
<p>Scadenza 4 anni years</p>	 250 ml	 0,662 kg	 Ø63x185 h	 6	 4,200 kg	 220x150x205 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 600 pcs	 442	 800x1200x970 h



Codice GOCCE4-100	GOCCE - LINEA 4 <i>Pregiato Condimento con "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - Capsula Rossa</i>	
	<p>Gocce è uno squisito condimento agrodolce della Tradizione Modenese a bassa acidità. È ottenuto mediante una equilibrata miscela di mosti cotti e concentrati, ottimi aceti di vino e una percentuale di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P.". Il risultato è una straordinaria specialità, un prodotto scorrevole, scuro e lucente, dal piacevole sapore agrodolce, morbido e gradevole per il ridotto tenore di acidità derivante dalla prevalenza dei dolci mosti d'uva cotti e concentrati. L'affinamento in botti di legni pregiati ne esalta il profumo intenso, ricco e coprente, caratterizzato da una gradevole accentuazione del tono morbido e dolce. La percezione gustativa è dolce e pulita, avvolgente al palato. È ottimo sulle fresche insalate, sulle verdure grigliate o alla piastra, su pesci e crostacei. Con il suo intenso sapore agrodolce caratterizza gli intingoli a base di carne, soprattutto se immesso a fine cottura per mantecare il piatto. Unito alle salse per bolliti e inserito a gocce nella maionese è uno splendido esaltatore di sapori. Si accompagna idealmente alle frittate ed alle omelette di verdure. Insaporisce i piatti a base di carni bianche, ed è splendido sui salumi e sugli antipasti con formaggi.</p>	<p>Colore: nero profondo, con accentuati riflessi ambrati, lucido, brillante. Olfatto: il profumo è intenso, con sentori freschi e piacevoli. Permane lungamente il retrogusto morbido ed avvolgente, leggera è la percezione dei tannini. Gusto: il corpo è pieno, con spiccate caratteristiche di equilibrio e morbidezza. Il sapore è tendente al morbido, dolce e persistente, con sentori netti, puliti, fini ed eleganti. Densità: 1,30 circa Invecchiamento: lungamente affinato in pregiate botti di rovere</p>
		
	<p>Ingredienti: Mosto da uve italiane lentamente cotto, aceto di vino, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." (10%). Contiene solfiti. È una specialità artigianale di alta qualità, naturale al 100%, invecchiata in botti di legni pregiati. Non contiene coloranti, né addensanti, né conservanti, né caramelli.</p>	
	<p>Scadenza 10 anni  100 ml  0,300 kg  Ø52x134 h  4  1,300 kg  120x115x160 h  50 bx/strato 6 strati/paletta  1200 pcs  412  800x1200x950 h</p>	
Codice EAN 8032979003562		

Codice GOCCE12-100	GOCCE - LINEA 12 <i>Pregiato Condimento con "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - Capsula Viola</i>	
	<p>Gocce Linea 12 è uno squisito condimento a basso tenore di acidità. Viene lavorato ancora secondo gli antichi metodi della tradizione modenese, partendo con una sapiente miscela dei migliori mosti cotti e di ottimi aceti di vino, integrati con una percentuale del miglior "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." invecchiato. La raccolta delle uve è effettuata nel tardo autunno, quando il grado zuccherino raggiunge il suo apice. La cottura del mosto è lenta, prolungata, a fuoco moderato, secondo i riti della nostra tradizione. Questa specialità è caratterizzata dalla prevalenza dei dolci e morbidi mosti concentrati, che conferiscono al prodotto un gusto morbido, avvolgente e dolce, con un ridotto tenore di acidità. Lungamente invecchiato in botti di legni pregiati, ha profumo squisito e gusto inebriante. È il prodotto ideale per accompagnarvi a tutto pasto, trovando ottime applicazioni su tutti i piatti. A crudo è usato per condire fresche insalate, pinzimoni e verdure alla griglia. Ottimo sui risotti e sui primi piatti a base di verdure e frutta. Con il suo intenso e permanente gusto Balsamico esalta i sapori degli arrosti. Accompagna con la sua dolcezza i sapori dei formaggi, sia freschi che di lunga stagionatura. Il gusto morbido ben si coniuga con i dolci, le creme pasticcere ed i gelati. Ne bastano solo poche gocce per insaporire le macedonie di frutta fresca.</p>	<p>Colore: nero intenso e lucido, il tono è profondo e di grande spessore. Olfatto: il bouquet è complesso, il profumo persistente, con accentuate note balsamiche, tutti i sentori si armonizzano con equilibrio, comunque netta è la percezione di sentori fruttati. Gusto: il sapore ha ampia e complessa tessitura, al contempo robusta ed armoniosa, completa di note balsamiche mature, ma morbido ed avvolgente al palato Densità: 1,35 circa Invecchiamento: lungamente prolungato in pregiate botti di rovere</p>
		
	<p>Ingredienti: Mosto da uve italiane lentamente cotto, aceto di vino, "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." (10%). Contiene solfiti. È una specialità artigianale di alta qualità, naturale al 100%, lungamente invecchiata in botti di legni pregiati. Non contiene coloranti, né addensanti, né conservanti, né caramelli.</p>	
	<p>Scadenza 10 anni  100 ml  0,305 kg  Ø52x134 h  4  1,320 kg  120x115x160 h  50 bx/strato 6 strati/paletta  1200 pcs  418  800x1200x950 h</p>	
Codice EAN 8032979003579		

Codice GOCCEBI-100	GOCCE DI BIANCO - LINEA ORO <i>Pregiato Condimento Bianco con moderata acidità - Capsula Oro</i>	
	<p>Il Bianco è un pregiato condimento agrodolce di uve bianche della Tradizione Modenese. Viene ottenuto dal mosto concentrato di sole uve bianche, in prevalenza Spergola e Trebbiano, miscelato sapientemente con il più pregiato aceto di vino bianco ben maturo. Il Bianco è un condimento di colore ambrato, limpido e trasparente. Il sapore è agrodolce, con gradevole accentuazione del tono agro. L'acidità volatile è pronunciata, il palato percepisce una piacevole aggressività. Il Bianco ha un profumo spiccato che si accompagna ad una buona acidità. Il colore chiaro e trasparente lo fanno preferire per conservare il colore originario del piatto pur conferendo un ingrediente Balsamico all'insieme. È naturale accompagnamento alle insalate ed alle verdure fresche in pinzimonio. È ottimo sui piatti di mare, sui pesci e sulle carni bianche.</p>	<p>Colore: limpido e trasparente, il tono antico di ambra dorata. Olfatto: il profumo è netto, intenso e persistente, con sentori d'uva fruttata, piacevolmente agri. Gusto: il sapore è secco, vivace ma molto equilibrato. Di grande persistenza in bocca, la sensazione di acidità volatile è pronunciata pur conservando un piacevole sentore di dolcezza. Densità: 1,20 circa Invecchiamento: brevemente affinato in pregiate botti di rovere bianco</p>
		
	<p>Ingredienti: Mosto concentrato da uve bianche italiane, aceto di vino bianco. Contiene Solfiti. È una specialità gastronomica di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, né addensanti, né conservanti, né caramelli.</p>	
	<p>Scadenza 4 anni  100 ml  0,295 kg  Ø52x134 h  4  1,280 kg  120x115x160 h  50 bx/strato 6 strati/paletta  1200 pcs  406  800x1200x950 h</p>	
Codice EAN 8032979003647		



Aceti Balsamici di Modena I.G.P.

Codice AT250S	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. - SPRING - SAPORE FRESCO ED INTENSO <i>Antica Acetaia Terra del Tuono - Etichetta Viola</i>	
	<p>L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Terra del Tuono Spring, è caratterizzato da un sapore leggero e fresco, rilascia una sensazione di acidità volatile pronunciata, al palato è percepito un gusto leggermente aggressivo.</p> <p>L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Spring, etichetta viola è il prodotto più giovane e meno affinato della nostra azienda. 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, costolette d'agnello, petti di pollo e carni rosse magre. È adatto per preparare fondi di cottura per selvaggina e animali da cortile. Ottimo sugli stuzzichini e sugli antipasti, si accompagna a tutte le carni bianche.</p>	<p>Colore: nero con riflessi granati.</p> <p>Olfatto: intenso, con leggera vena acidula, di grande intensità e persistenza piacevolmente aggressivo.</p> <p>Gusto: di buon corpo, dal sapore intenso, armonico, con una buona acidità e una persistente tannicità.</p> <p>Densità: 1,25 circa</p> <p>Invecchiamento: in pregiate botti di rovere</p>
	3 Codice EAN 8032979064099	
<p>Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti né caramelli.</p>		
<p>Scadenza 10 anni years</p>	250 ml 0,670 kg 68x68x173 h 6 4,250 kg 220x150x205 h 25 bx/strato 600 pcs 447 800x1200x970 h	

Codice AT250C	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. <i>Antica Acetaia Terra del Tuono - Etichetta Oro</i>	
	<p>L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. della Antica Acetaia della Terra del Tuono, etichetta Oro, è un prodotto scorrevole, scuro, lucente, dal sapore agrodolce, con più rilevata tendenza all'agro. È ottenuto con una miscela di mosti cotti e concentrati delle uve tipiche locali, come previsto dal disciplinare, con piccole aggiunte di buon aceto di vino. Viene affinato dalla lenta e lunga permanenza in botti di rovere. Il profumo è delicato, ed evidenzia una avvertibile nota acetica. Le sue eccezionali caratteristiche di bontà e di naturale densità derivano dal metodo di produzione peculiare della nostra Acetaia, coperto da brevetto per invenzione originale, che regola il processo produttivo di questa specialità, oltre naturalmente ai tanti anni di lenta maturazione in botti di rovere. Ottimo sulle insalate e sulle verdure fresche o alla piastra, può essere utilizzato per ultimare la cottura di intingoli di carne o pesce, o per caratterizzare piatti di carne bianca, salumi ed antipasti. Si accompagna a formaggi a pasta tenera di giovane stagionatura.</p>	<p>Colore: nero intenso, con spiccati riflessi granati.</p> <p>Olfatto: il profumo è fragrante, giovane e fresco, per niente aggressivo, con buone percezioni di frutta matura.</p> <p>Gusto: al gusto è equilibrato, fine, piacevolmente acidulo, con buona sapidità e struttura, rilevanti le note tanniche.</p> <p>Densità: 1,30 circa</p> <p>Invecchiamento: lungamente prolungato in pregiate botti di rovere</p>
	5 Codice EAN 8032979064082	
<p>Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti né caramelli.</p>		
<p>Scadenza 10 anni years</p>	250 ml 0,670 kg 68x68x173 h 6 4,250 kg 220x150x205 h 25 bx/strato 600 pcs 447 800x1200x970 h	

Codice AT250N	ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO <i>Antica Acetaia Terra del Tuono - Etichetta Rossa</i>	
	<p>L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato della Antica Acetaia della Terra del Tuono, etichetta Rossa, è ottenuto, secondo il metodo antico della nostra tradizione ed è ottenuto solo da mosti di uve selezionati, cotti a fuoco diretto e poi miscelati con il miglior aceto di vino ben maturo. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Invecchiato etichetta Rossa ha una consistenza sciropposa, un colore scuro e lucente, ed il sapore piacevolmente agrodolce, gradevolmente aromatico. Le sue eccezionali caratteristiche di bontà e di naturale densità derivano dal nostro peculiare metodo di lavorazione, coperto da brevetto per innovazione ed invenzione, naturalmente oltre combinato con i tanti anni di maturazione in botti di legni differenti. Ha un ottimo equilibrio e una buona struttura agrodolce. Il gusto è intenso, fresco ed equilibrato, con il finale pulito, aromatico e persistente, da utilizzo completo, a tutto pasto. È ottimo anche sui piatti di mare, come sui primi a base di riso e pasta. È il perfetto complemento alle carni bianche, rosse ed ai formaggi, freschi o stagionati. È un meraviglioso abbinamento alla frutta, ai dolci, ai dessert ed ai gelati.</p>	<p>Colore: di colore nero scuro, ha un aspetto corposo e consistente.</p> <p>Olfatto: il profumo è fine ed avvolgente, elegante ed armonico, con il caratteristico aroma di uve mature e tannini ottimamente amalgamati.</p> <p>Gusto: il gusto è pieno e persistente, generoso e tendenzialmente morbido, ricco di sapori e di notevole persistenza gustativa.</p> <p>Densità: 1,34 circa</p> <p>Invecchiamento: di lunga data, in pregiate botti di rovere</p>
	10 Codice EAN 8032979064075	
<p>Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti né caramelli.</p>		
<p>Scadenza 10 anni years</p>	250 ml 0,670 kg 68x68x173 h 6 4,250 kg 220x150x205 h 25 bx/strato 600 pcs 447 800x1200x970 h	



Aceti Balsamici e Condimenti



Codice AT250B	IL BIANCO <i>Antica Acetaia Terra del Tuono</i>	
	<p><i>Il Bianco di Acetaia Terra del Tuono è un pregiato condimento agrodolce. Viene ottenuto dal mosto concentrato di uve bianche, miscelato sapientemente con il più pregiato aceto di vino bianco ben maturo. Il Bianco è un condimento di colore ambrato, limpido e trasparente. Il sapore è agrodolce, con gradevole accentuazione del tono agro. L'acidità volatile è pronunciata, il palato percepisce una piacevole aggressività. Il Bianco ha un profumo spiccato che si accompagna ad un buon sentore fruttato. Il colore chiaro lo fa preferire per conservare il colore originario dei piatti. È naturale accompagnamento alle insalate ed alle verdure fresche in pinzimonio. È ottimo sui piatti di mare, sui pesci e sulle carni bianche.</i></p>	<p>Colore: Limpido e trasparente, il tono antico di ambra dorata. Olfatto: Il profumo è netto, intenso e persistente, con sentori d'uva fruttata, piacevolmente agri. Gusto: Il sapore è secco, vivace ma molto equilibrato. Di grande persistenza in bocca, la sensazione di acidità volatile è pronunciata pur conservando un piacevole sentore di dolcezza. Densità: 1,20 circa Invecchiamento: Brevemente in pregiate botti di rovere bianco</p>
	Codice EAN 8032979064181	
	<p>Ingredienti: Mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco, contiene solfiti.</p>	
<p>Scadenza 4 anni years</p>	250 ml 0,670 kg 68x68x173 h 6 4,250 kg 220x150x205 h 25 bx/strato 4 strati/paletta 600 pcs 447 800x1200x970 h	

Codice AT250M	CONDIMENTO AGRODOLCE 100% MELA <i>Antica Acetaia Terra del Tuono</i>	
	<p><i>Ottenuto da un processo artigianale di lento invecchiamento e acidificazione di mosto di Mela, il Condimento Agrodolce 100% Mela ha un aroma intenso e un gusto fresco e fruttato. Esso ha origine da ingredienti altamente selezionati e da un processo di fermentazione del tutto naturale. Il risultato è un gusto veramente speciale, una nuova esperienza dei sensi. Il nostro Condimento Agrodolce 100% Mela è delizioso con primi piatti, sfornati e piatti di riso. È il condimento ideale per la carne di maiale. Meraviglioso con maionese o altre salse delicate, è perfetto su verdure, gamberi e frutti di mare, frittate e altri piatti a base di cipolla. Sprigiona tutto il suo aroma dolce e fruttato se utilizzato su dessert e formaggi stagionati.</i></p>	<p>Colore: Brillante, tonalità ambrata. Olfatto: Decisamente fruttato, ben bilanciato e raffinato con un complesso aroma di mela. Gusto: Pieno e corposo con spiccata nota agrodolce, sapore molto persistente. Densità: 1,22 circa Acidità: 5%</p>
	Codice EAN 8032979064198	
	<p>Ingredienti: Succo di mela concentrato, succo di mela acetificato, aromi naturali. Contiene Solfiti.</p>	
<p>Scadenza 3 anni years</p>	250 ml 0,670 kg 68x68x173 h 6 4,250 kg 220x150x205 h 25 bx/strato 4 strati/paletta 600 pcs 447 800x1200x970 h	

Codice AT250BIO	“ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.” DA UVA BIOLOGICA <i>Antica Acetaia Terra del Tuono - Etichetta Verde</i>	
	<p><i>L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., da Uve Biologiche, Etichetta Verde è rigorosamente ottenuto dalla miscela di mosti concentrati e lungamente cotti di uve ed aceto di vino provenienti esclusivamente da agricoltura biologica. Il processo è garantito dagli ispettori del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 10 del regolamento Cee 50/2006. Il prodotto è lungamente affinato in botti di rovere destinate al contenimento esclusivo dell'Aceto Balsamico biologico. È un prodotto di buon corpo e di ottimo sapore, con gusto avvolgente e persistente. Le eccezionali caratteristiche di bontà derivano anche dalla alta qualità delle uve utilizzate, tutte rigorosamente italiane, nella nostra Acetaia. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., da Uve Biologiche è ottimo sui risotti delicati e sui primi piatti con sughi di carne o di verdure. È il miglior abbinamento alle carni rosse e bianche, soprattutto se poco cotte. Il suo contributo è prezioso per insaporire i formaggi di media stagionatura. Si coniuga poi idealmente ai dessert ed ai gelati.</i></p>	<p>Colore: nero intenso e corposo, con spiccati riflessi granati. Olfatto: di buona persistenza aromatica, ha profumi intensi di uve mature, con spiccate note fruttate. Gusto: il sapore è morbido e profondo, di buon corpo, con gusti avvolgenti e persistenti. Densità: 1,30 circa Invecchiamento: lungamente prolungato in pregiate botti di rovere</p>
	Codice EAN 8032979064105	
	<p>Ingredienti: Mosto d'uva cotto biologico, aceto di vino biologico.</p>	
<p>Scadenza 10 anni years</p>	250 ml 0,670 kg 68x68x173 h 6 4,250 kg 220x150x205 h 25 bx/strato 4 strati/paletta 600 pcs 447 800x1200x970 h	6



Aceti Balsamici e Condimenti












<p>Codice AT250BIOS</p>	<p align="center">“ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.” DA UVA BIOLOGICA <i>Antica Acetaia Terra del Tuono - Etichetta Argento</i></p>	
	<p>L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., da Uve Biologiche, Etichetta Argento è rigorosamente ottenuto dalla miscela di mosti concentrati e lungamente cotti di uve ed aceto di vino provenienti esclusivamente da agricoltura biologica. Il processo è garantito dagli ispettori del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ai sensi dell'articolo 10 del regolamento Cee 50/2006. Il prodotto è lungamente affinato in botti di rovere destinate al contenimento esclusivo dell'Aceto Balsamico biologico. È un prodotto di buon corpo e di ottimo sapore, con gusto avvolgente e persistente. Le eccezionali caratteristiche di bontà derivano anche dalla alta qualità delle uve utilizzate, tutte rigorosamente italiane, nella nostra Acetaia. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P., da Uve Biologiche è ottimo sui risotti delicati e sui primi piatti con sughi di carne o di verdure. È il miglior abbinamento alle carni rosse e bianche, soprattutto se poco cotte. Il suo contributo è prezioso per insaporire i formaggi di media stagionatura. Si coniuga poi idealmente ai dessert ed ai gelati.</p> 	<p>Colore: nero con riflessi granati. Olfatto: intenso, con leggera vena acidula, di grande intensità e persistenza piacevolmente aggressivo. Gusto: di buon corpo, dal sapore intenso, armonico, con una buona acidità e una persistente tannicità. Densità: 1,20 circa Invecchiamento: in pregiate botti di rovere</p> <p align="right"> 2</p> <p>Codice EAN 8032979063993</p>
<p>Ingredienti: Mosto d'uva cotto biologico, aceto di vino biologico.</p>		
<p>Scadenza 10 anni  250 ml  0,670 kg  68x68x173 h  6  4,250 kg  220x150x205 h  25 bx/strato 4 strati/paletta  600 pcs  447  800x1200x970 h</p>		
<p>Codice AT250BBAR</p>	<p align="center">CONDIMENTO BIANCO BALSAMICO - BARRIQUE <i>Antica Acetaia Terra del Tuono - Etichetta Arancione</i></p>	
	<p>Il Condimento Balsamico Bianco Barrique Terra del Tuono è il risultato del lento invecchiamento di mosto concentrato di uve bianche e aceto di vino bianco di altissima qualità, affinato per breve periodo all'interno di barili di legno. Utilizziamo solo uve di origine italiana. Il nostro Condimento Balsamico Bianco Barrique ha un caldo e limpido colore ambrato, con sfumature dorate, e un gusto molto fruttato e aromatico. È il condimento perfetto per insalate fresche e verdure. Ottimo su frutti di mare, crostacei e carni bianche. Grazie alla sua dolcezza naturale e al suo gusto fruttato, è delizioso su macedonie di frutta fresca, dolci e gelati.</p> 	<p>Colore: Ambrato, con sfumature dorate. Olfatto: Intenso e fruttato, con sentori di pesca. Gusto: Gusto agrodolce, intenso e persistente Densità: 1,22 circa Acidità: 4,1% circa Invecchiamento: Affinato in botti di legno per breve periodo</p> <p align="right"> 1</p> <p>Codice EAN 8032979064693</p>
<p>Ingredienti: Mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco. Contiene solfiti.</p>		
<p>Scadenza 4 anni  250 ml  0,657 kg  68x68x173 h  6  4,180 kg  220x150x205 h  25 bx/strato 4 strati/paletta  100 pcs  440  800x1200x970 h</p>		
<p>Codice AT250R</p>	<p align="center">CONDIMENTO BALSAMICO ROSÉ <i>Antica Acetaia Terra del Tuono - Etichetta Rosa</i></p>	
	<p>Il Condimento Balsamico Rosé Terra del Tuono è il risultato del lento affinamento di mosti di uve italiane accuratamente selezionate, e del miglior aceto di vino bianco ben maturo. Il nostro Condimento Balsamico Rosé ha un piacevole colore rosa 100% naturale, e un gusto fruttato e aromatico, davvero diverso da qualsiasi altro balsamico. Perfetto su insalate fresche e verdure, è eccellente su frutti di mare freschi (specialmente gamberetti e capesante) e carni bianche. Grazie alla sua dolcezza naturale e al suo gusto fruttato, è delizioso su macedonie di frutta fresca, dolci e gelati.</p> 	<p>Colore: Colore rosa, limpido, 100% naturale Olfatto: Delicato, prezioso, con note fresche e aromatiche Gusto: Agrodolce, piacevolmente fruttato, di lunga persistenza Densità: 1,20 circa Acidità: 4,8% circa Invecchiamento: Affinato per breve periodo</p> <p align="right"> 1</p> <p>Codice EAN 8032979064686</p>
<p>Ingredienti: Mosto concentrato da uve bianche, aceto di vino bianco, mosto d'uva cotto. Contiene solfiti. Prodotto naturale, soggetto a leggera variazione di colore.</p>		
<p>Scadenza 2 anni  250 ml  0,657 kg  68x68x173 h  6  4,180 kg  220x150x205 h  25 bx/strato 4 strati/paletta  100 pcs  440  800x1200x970 h</p>		



Sfera con "Aceto Balsamico di Modena IGP" Crema con "Aceto Balsamico di Modena IGP"



Codice BALLBIO75TDTITAAS	LA PRIMA SFERA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" <i>Biologico da grattugiare</i>	
 	<p>La sfera BIO può essere grattugiata, macinata o affettata a piacere. È perfetta su antipasti e aperitivi, primi piatti, risotti e paste al forno. Deliziosa su piatti a base di carne e pesce, è un ottimo abbinamento a verdure e insalate. Le note agrodolci si sposano perfettamente ai formaggi, freschi e stagionati. Ottima anche su frutta e dessert, creme al cucchiaio e gelati.</p>	<p>Colore: Nero intenso Olfatto: Il profumo è fragrante, giovane e fresco Gusto: Al gusto è equilibrato, fine, piacevolmente acidulo Invecchiamento: L'aceto Balsamico di Modena IGP da cui Balsamic è ottenuto, è invecchiato lungamente all'interno di botti di rovere.</p>
	 3	
	Codice EAN 8032979012403	
<p>Ingredienti: Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico 93% (Mosto d'uva cotto Biologico, aceto di vino Biologico), addensante: agar-agar.</p>		
<p>Scadenza 13 mesi 13 months</p>	 75 g	 0,11 kg
	 65x65x85 h	 12
	 1,60 kg	 220x150x205 h
	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 1200 pcs
	 200	 800x1200x1000 h

Codice BALL75TDTITAAS	LA PRIMA SFERA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" <i>da grattugiare</i>	
	<p>La sfera può essere grattugiata, macinata o affettata a piacere. È perfetta su antipasti e aperitivi, primi piatti, risotti e paste al forno. Deliziosa su piatti a base di carne e pesce, è un ottimo abbinamento a verdure e insalate. Le note agrodolci si sposano perfettamente ai formaggi, freschi e stagionati. Ottima anche su frutta e dessert, creme al cucchiaio e gelati.</p>	<p>Colore: Nero intenso Olfatto: Il profumo è fragrante, giovane e fresco Gusto: Al gusto è equilibrato, fine, piacevolmente acidulo Invecchiamento: L'aceto Balsamico di Modena IGP da cui Balsamic è ottenuto, è invecchiato lungamente all'interno di botti di rovere.</p>
	 3	
	Codice EAN 8032979012243	
<p>Ingredienti: Aceto Balsamico di Modena IGP 93% (Mosto d'uva cotto, aceto di vino), addensante naturale: agar-agar. Contiene solfiti.</p>		
<p>Scadenza 13 mesi 13 months</p>	 75 g	 0,11 kg
	 65x65x85 h	 12
	 1,60 kg	 220x150x205 h
	 25 bx/layer 4 layers/pallet	 1200
	 200	 800x1200x1000 h



Codice CREMAIGP250TDT	CREMA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"	
	<p>La nostra deliziosa crema di "Aceto Balsamico di Modena IGP" è ideale per guarnire ed insaporire i vostri piatti, subito pronta e facile da usare. Priva di coloranti, caramello e glutine, ha una densità sciropposa e un colore bruno scuro e lucente. Il sapore è agrodolce, piacevolmente aromatico. Ottimo accompagnamento per primi piatti, verdure, insalate, carni rosse e bianche, gelati e formaggi stagionati.</p>	<p>Colore: Bruno scuro Olfatto: Intenso, con leggera vena acidula, di grande intensità e persistenza Gusto: Di buon corpo, dal sapore intenso, armonico, con una piacevole acidità Densità: 1,25 circa</p>
	 3	
	Codice EAN 8032979062507	
<p>Ingredienti: Mosto d'uva cotto, Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (39%) (aceto di vino, mosto d'uva cotto), zucchero, amido modificato di mais. Contiene solfiti.</p>		
<p>Scadenza 3 anni 3 years</p>	 250 ml	 350 g
	 57x56x175 h	 6
	 2,2 kg	 180x120x190 mm
	 240	 1440 pcs
	 550	 800x1200x1250 h





Le Perle di Balsamico

Acetaia Terra del Tuono

Codice PERLETRN50TDTITA	PERLE DI BALSAMICO PICCOLE MORBIDE PERLE DEL MIGLIOR BALSAMICO
	<p><i>Perle di Balsamico sono piccole sfere di consistenza morbida, che racchiudono al loro interno il miglior Balsamico, mantenendone inalterato il gusto e concentrandone aromi e profumi. Dal gusto ricco e persistente, esse costituiscono un modo originale ed innovativo per arricchire di sapore e carattere i piatti di carne e pesce, i finger foods, gli antipasti, le insalate di verdure o di frutta, i gelati, le creme ed i dolci.</i></p>
	<p>Ingredienti: Mosto d'uva cotto, Aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP (Mosto d'uva cotto, Aceto di vino) 10%, acqua, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio. Contiene solfiti.</p>
	Codice EAN 8032979019808
<p>Scadenza 15 mesi months</p>	

Codice PERLETRB50TDTITA	PICCOLE MORBIDE PERLE DEL MIGLIOR BALSAMICO BIANCO
	<p><i>Perle di Balsamico Bianco sono piccole, morbide sfere, che racchiudono al loro interno il miglior Condimento Balsamico Bianco, mantenendone inalterato il gusto e concentrandone aromi e profumi. Dal sapore fresco e fruttato, esse costituiscono un modo originale ed innovativo per arricchire di sapore e carattere i piatti di carne e di pesce, i finger foods, gli antipasti, le insalate di verdure o di frutta, i gelati, le creme ed i dolci.</i></p>
	<p>Ingredienti: Mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco, acqua, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio. Contiene solfiti.</p>
	Codice EAN 8032979019709
<p>Scadenza 15 mesi months</p>	

Codice PERLETRTA50TDTITA	PERLE AL TARTUFO
	<p><i>Morbide perle che racchiudono al loro interno il miglior Tartufo. Perfette per risotti e primi piatti, carni e arrostiti, pesce e frutti di mare. Deliziosi su formaggi stagionati.</i></p>
	<p>Ingredienti: Condimento al Tartufo (mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco, Tartufo (Tuber aestivum Vitt.) (1%), aroma di Tartufo bianco), acqua, addensante: gomma di cellulosa; gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio; conservante: sorbato di potassio. Contiene solfiti. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero.</p>
	Codice EAN 8032979008949
<p>Scadenza 15 mesi months</p>	



Le Perle di frutta

Acetaia Terra del Tuono

<p>Codice PERLETRLA50TDTITA</p>	<p align="center">PERLE AL LAMPONE</p>	
	<p>Morbide perle che racchiudono al loro interno un delizioso succo di Melograno. Hanno un forte impatto estetico e sono perfette per decorare gelati, cocktails, macedonie di frutta, torte, dessert.</p> 	<p>Ingredienti: mosto concentrato, condimento 100% mela (succo di mela concentrato, succo di mela acidificato), succo di lampone (20%), acqua, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio, aromi. Contiene solfiti.</p> <p>Codice EAN 8032979008147</p> <p>Scadenza 12 mesi months</p> <p>ML 50 gr KG 180 gr MM Ø60x60x60 h PZ 12 KG 2,400 kg MM 140x140x150 h PZ 480 pz/strato 5 strati PCS 2400 pcs KG 480 Kg MM 800x1200x1100 h</p>
<p>Codice PERLETRLI50TDTITA</p>	<p align="center">PERLE AL LIMONE</p>	
	<p>Morbide perle che racchiudono al loro interno il miglior succo di Limone. Perfette per piatti a base di carne e pesce, verdure, cocktails, frutta, dessert.</p> 	<p>Ingredienti: Preparazione al limone 70% (acqua, aceto d'alcol 7%, succo di limone, aroma di limone); acqua, adden-sante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio; colorante: estratto vegetale giallo E161b, acidificanti: acido citrico, conservante: sorbato di potassio.</p> <p>Codice EAN 8032979008864</p> <p>Scadenza 12 mesi months</p> <p>ML 50 gr KG 180 gr MM Ø60x60x60 h PZ 12 KG 2,400 kg MM 140x140x150 h PZ 480 pz/strato 5 strati PCS 2400 pcs KG 480 Kg MM 800x1200x1100 h</p>
<p>Codice PERLETRMA50TDTITA</p>	<p align="center">PERLE AL MANGO</p>	
	<p>Morbide perle che racchiudono al loro interno il miglior succo di Mango. Perfette per gelati, cocktails, frutta, torte, dessert.</p> 	<p>Ingredienti: Purea di Mango 70% (zucchero, purea di mango concentrato, acqua, aromi naturali, addensante: pectina, acido citrico, conservante: sorbato di potassio, estratto di carthamus), acqua, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro calcio, alginato di sodio, colorante: estratto vegetale giallo E161b, conservante: sorbato di potassio.</p> <p>Codice EAN 8032979008185</p> <p>Scadenza 12 mesi months</p> <p>ML 50 gr KG 180 gr MM Ø60x60x60 h PZ 12 KG 2,400 kg MM 140x140x150 h PZ 480 pz/strato 5 strati PCS 2400 pcs KG 480 Kg MM 800x1200x1100 h</p>
<p>Codice PERLETRPF50TDTITA</p>	<p align="center">PERLE AL FRUTTO DELLA PASSIONE</p>	
	<p>Morbide perle che racchiudono al loro interno il miglior succo di Frutto della Passione. Perfette per gelati, cocktails, frutta, torte, dessert.</p> 	<p>Ingredienti: Sciroppo al frutto della passione 64% (zucchero, acqua, succo concentrato di frutto della passione e altri frutti, colorante: estratto vegetale giallo E161b, aroma di frutto della passione, emulsionanti: gomma arabica, emulsionante: E445), acqua, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio, colorante: estratto vegetale giallo E161b, conservante: sorbato di potassio.</p> <p>Codice EAN 8032979008901</p> <p>Scadenza 12 mesi months</p> <p>ML 50 gr KG 180 gr MM Ø60x60x60 h PZ 12 KG 2,400 kg MM 140x140x150 h PZ 480 pz/strato 5 strati PCS 2400 pcs KG 480 Kg MM 800x1200x1100 h</p>





Condimenti con "Aceto Balsamico di Modena IGP"



Codice AR100TRUFFLE	CONDIMENTO CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" GUSTO TARTUFO									
	<p><i>Il Tartufo ed il Balsamico si fondono in questo prodotto, con grande equilibrio, senza prevaricarsi o sopporsi. Perfetto su pasta e risotti, sui piatti a base di uova ed omelette, è l'accompagnamento ideale per carni alla griglia ed arrostiti. Perfetto per crespelle e pasta al forno. Ottimo su tartine ed antipasti, esalta formaggi freschi e stagionati.</i></p>	<p>Colore: Nero intenso, brillante Olfatto: Il profumo è distintivo, con note prevalenti di Tartufo. Gusto: Pieno, intenso e persistente, è caratterizzato da un ottimo equilibrio tra le note di tartufo, e il retrogusto piacevolmente agrodolce del Balsamico. Densità: 1,30 circa Invecchiamento: in pregiate botti di rovere</p>								
		 3								
	<p>Condimento con "Aceto Balsamico di Modena IGP" - gusto Tartufo - Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP (mosto d'uva cotto, aceto di vino) 10%, aroma di tartufo. Contiene solfiti.</p>	<p>Codice EAN 8032979007546</p>								
<p>Scadenza 4 anni years</p>	 100 ml	 0,35 kg	 Ø48x150 h	 12	 4,5 kg	 220x170x165 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 1200 pcs	 480	 800x1200x1000 h


Codice AR100FIG	CONDIMENTO CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" E FICO									
	<p><i>Il miglior succo di fico di altissima qualità incontra il nostro Aceto Balsamico di Modena, dando vita a questo delizioso elisir italiano fruttato e agrodolce. Il gusto morbido, raffinato e vellutato lo rende ideale su formaggi freschi e stagionati. Ottimo anche con piatti a base di carne e pollame. Delizioso su una macedonia di frutta fresca, è il perfetto accompagnamento per crema pasticcera, budino e gelato.</i></p>	<p>Colore: Nero intenso, brillante Olfatto: Il profumo è persistente e ricorda le note fruttate di fico e le note piacevolmente agrodolci del Balsamico Gusto: Pieno, delizioso al palato, di forte struttura Densità: 1,31 circa Invecchiamento: in pregiate botti di rovere</p>								
		 3								
	<p>Condimento con "Aceto Balsamico di Modena IGP" e succo di Fico - Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino, succo concentrato di mela, succo concentrato di fichi (15%), Aceto Balsamico di Modena IGP (mosto d'uva cotto, aceto di vino) 10%, aroma. Contiene solfiti.</p>	<p>Codice EAN 8032979007553</p>								
<p>Scadenza 4 anni years</p>	 100 ml	 0,35 kg	 Ø48x150 h	 12	 4,5 kg	 220x170x165 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 1200 pcs	 480	 800x1200x1000 h

Codice AR100MEDITERRANEAN	CONDIMENTO CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" MEDITERRANEO									
	<p><i>Tutto in questo incredibile condimento parla d'Italia, a partire dai Pomodori, baciata dal sole. I sapori intensi di rosmarino e timo si fondono insieme, in un'armonia di sapori che ricorda un viaggio nel cuore e nei profumi delle coste del Mediterraneo. Il nostro Aceto Balsamico incorona questo trionfo di sapori, dando vita ad un incredibile "Nettare d'Italia". Il condimento Mediterraneo è perfetto per condire insalate, verdure e per carni bianche o rosse. È ottimo per la cottura di arrostiti, per guarnire piatti di riso e pasta, o semplicemente per preparare una favolosa Bruschetta.</i></p>	<p>Colore: Nero intenso Olfatto: Si percepiscono le note intense di rosmarino, timo e pomodoro, equilibrate dal sapore agrodolce tipico del Balsamico. Gusto: Intenso, ricco, corposo e speziato. Una sensazione duratura sul palato. Densità: 1,35 circa Invecchiamento: Il condimento Balsamico, base di questo elisir, è lungamente invecchiato all'interno di botti di legni pregiati.</p>								
		 3								
	<p>Condimento con "Aceto Balsamico di Modena IGP" ai sapori Mediterranei - Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP (mosto d'uva cotto, aceto di vino) 10%, concentrato di pomodoro, concentrato di rosmarino, sale, aromi. Contiene solfiti.</p>	<p>Codice EAN 8032979007560</p>								
<p>Scadenza 4 anni years</p>	 100 ml	 0,35 kg	 Ø48x150 h	 12	 4,5 kg	 220x170x165 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 1200 pcs	 480	 800x1200x1000 h



Condimenti alla frutta



Codice AR100RASPBERRY	CONDIMENTO AL LAMPONE									
	<p>Un delizioso succo di lampone incontra il nostro Condimento Bianco dando vita ad uno squisito prodotto basamico. Perfetto su formaggi, insalate, arrosti e piatti di pesce, ma anche su frutta fresca e dessert.</p>	<p>Colore: rosa scuro e brillante tipico del lampone Olfatto: ha un profumo intenso e fruttato Gusto: sapore fruttato naturalmente dolce e lievemente agrodolce Densità: 1,22 circa</p>								
										
	<p>Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco, succo di lampone concentrato (5%), aroma di lampone. Contiene solfiti.</p>	Codice EAN 8032979007522								
<p>Scadenza 3 anni years</p>	 100 ml	 0,35 kg	 Ø48x150 h	 12	 4,5 kg	 220x170x165 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 1200 pcs	 480	 800x1200x1000 h

Codice AR100LEMON	CONDIMENTO AL LIMONE									
	<p>Il miglior succo di limone di alta qualità incontra il nostro Balsamico Bianco, dando vita a questo delizioso elisir italiano dal gusto fruttato e agrodolce. È delizioso su carni bianche, come pollo e tacchino. Questo condimento è perfetto per accompagnare frutta e dessert. Inoltre, il suo gusto fruttato è davvero interessante su grigliate di pesce, crostacei, verdure alla griglia e pesce crudo.</p>	<p>Colore: Giallo paglierino, con riflessi dorati Olfatto: Il profumo è persistente e ricorda le note fruttate di limone e le note piacevolmente agrodolci del Balsamico bianco Gusto: Pieno, gusto di limone, delizioso al palato, piacevolmente agrodolce Densità: 1,22 circa</p>								
										
	<p>Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco, succo di limone concentrato (5%), aroma naturale. Contiene solfiti.</p>	Codice EAN 8032979007508								
<p>Scadenza 3 anni years</p>	 100 ml	 0,35 kg	 Ø48x150 h	 12	 4,5 kg	 220x170x165 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 1200 pcs	 480	 800x1200x1000 h

Codice AR100MANGO	CONDIMENTO AL MANGO									
	<p>Il miglior succo di mango incontra il nostro Balsamico Bianco, dando vita a questo delizioso elisir, dal gusto fruttato piacevolmente agrodolce. Perfetto per carni rosse, insalate e verdure, questo condimento è delizioso anche su carni bianche, come pollo e tacchino. Inoltre, il suo gusto fruttato lo rende un abbinamento interessante per pesce grigliato, crostacei, verdura e pesce crudo. Rappresenta anche un perfetto accompagnamento a formaggi stagionati, contrastando con la sua naturale dolcezza il loro sapore intenso e piccante.</p>	<p>Colore: Colore naturale del Mango, con riflessi giallo-arancioni. Olfatto: Si percepiscono le note dolci e fruttate del Mango, equilibrate dal sapore agrodolce tipico del Bianco Balsamico. Gusto: Persistente sul palato, naturalmente dolce, sapore di Mango Densità: 1,22 circa</p>								
										
	<p>Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco, succo di mango concentrato (10%), aroma naturale. Contiene solfiti.</p>	Codice EAN 8032979007539								
<p>Scadenza 3 anni years</p>	 100 ml	 0,35 kg	 Ø48x150 h	 12	 4,5 kg	 220x170x165 h	 25 bx/strato 4 strati/paletta	 1200 pcs	 480	 800x1200x1000 h



Condimenti alla frutta



Codice AR100PASSION	CONDIMENTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE	
	<p><i>Il miglior succo di frutto della passione incontra il nostro Balsamico Bianco, dando vita a questo delizioso elisir italiano agrodolce.</i></p> <p><i>Questo condimento è la soluzione perfetta per guarnire frutta e dessert. Inoltre, il suo gusto fruttato è davvero interessante su grigliate di pesce, crostacei, verdure grigliate e pesce crudo. È anche il perfetto condimento per formaggi stagionati, contrapponendo la sua naturale dolcezza al loro gusto deciso e saporito.</i></p>	<p>Colore: colore ambrato, con riflessi dorati</p> <p>Olfatto: Ha un profumo intenso e fruttato di Frutto della Passione</p> <p>Gusto: Sapore fruttato, con note piacevolmente agrodolci</p> <p>Densità: 1,22 circa</p>
		
	<p>Ingredienti: mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco, succo di frutto della passione concentrato (10%), aroma naturale. Contiene solfiti.</p>	Codice EAN 8032979007515
<p>Scadenza 3 anni years</p>	<p> 100 ml</p> <p> 0,35 kg</p> <p> Ø48x150 h</p> <p> 12</p> <p> 4,5 kg</p> <p> 220x170x165 h</p> <p> 25 bx/strato 4 strati/paletta</p> <p> 1200 pcs</p> <p> 480</p> <p> 800x1200x1000 h</p>	



Aceti di Birra

Codice AR250IPA	ACETO 100% BIRRA IPA	
	<p><i>Il primo Aceto 100% Birra, ottenuto da birra artigianale italiana di altissima qualità di tipologia IPA, dalle piacevoli note erbacee e fruttate. È un prodotto estremamente innovativo, semplice da utilizzare, con delizioso gusto di birra, e un piacevole livello di acidità. Perfetto con antipasti e aperitivi, e per condire insalate e verdura, fresca o grigliata. Delizioso sulla carne, su piatti a base di pesce e crostacei.</i></p>	<p>Colore: Dorato, con riflessi paglierini Olfatto: Intenso e gradevole profumo di birra Gusto: Intenso, piacevolmente acetico, armonioso, con distinte note di birra IPA Densità: 1,03 circa Acidità: 5,5% circa</p>
		
	<p>Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Prodotto non filtrato, può creare sedimento naturale.</p>	Codice EAN 8032979030001
<p>Scadenza 2 anni years</p>	 250 ml  0,65 kg  68x68x173 h  6  4,25 kg  220x150x205 h  100  600 pcs  450  800x1200x970 h	

Codice AR250STRONG	ACETO 100% BIRRA STRONG ALE	
	<p><i>Il primo Aceto 100% Birra, ottenuto da birra artigianale italiana di altissima qualità di tipologia ENGLISH STRONG ALE, dai toni maltati e piacevole sentore di caramello e liquerizia. È un prodotto estremamente innovativo, semplice da utilizzare, con delizioso gusto di birra, e un piacevole livello di acidità. Perfetto con antipasti e aperitivi, e per condire insalate e verdura, fresca o grigliata. Delizioso sulla carne, su primi piatti, e per la preparazione di salse e marinature.</i></p>	<p>Colore: Nocciola scuro, con riflessi dorati Olfatto: Intenso e gradevole profumo di birra Gusto: Intenso, piacevolmente acetico, armonioso, con note di caramello e liquerizia Densità: 1,03 circa Acidità: 6,5% circa</p>
		
	<p>Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo e lievito. Prodotto non filtrato, può creare sedimento naturale.</p>	Codice EAN 8032979030025
<p>Scadenza 2 anni years</p>	 250 ml  0,65 kg  68x68x173 h  6  4,25 kg  220x150x205 h  100  600 pcs  450  800x1200x970 h	

Codice AR250ABBEY	ACETO 100% BIRRA ABBEY	
	<p><i>Il primo Aceto 100% Birra, ottenuto da birra artigianale italiana di altissima qualità di tipologia BELGIAN ABBEY, dalle note fruttate e caramellate. È un prodotto estremamente innovativo, semplice da utilizzare, con delizioso gusto di birra, e un piacevole livello di acidità. Perfetto con antipasti e aperitivi, e per condire insalate e verdura, fresca o grigliata. Delizioso sulla carne, e in abbinamento a formaggi, sia freschi che stagionati.</i></p>	<p>Colore: Ambrato, con riflessi dorati Olfatto: Intenso e gradevole profumo di birra Gusto: Intenso, piacevolmente acetico, armonioso, con pronunciate note di frutta e sentore di caramello Densità: 1,03 circa Acidità: 6,5% circa</p>
		
	<p>Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo e lievito. Prodotto non filtrato, può creare sedimento naturale.</p>	Codice EAN 8032979030018
<p>Scadenza 2 anni years</p>	 250 ml  0,65 kg  68x68x173 h  6  4,25 kg  220x150x205 h  100  600 pcs  450  800x1200x970 h	



Aceti di Birra

<p>Codice AR100IPA</p>	<p align="center">ACETO 100% BIRRA IPA</p>	
	<p><i>Il primo Aceto 100% Birra, ottenuto da birra artigianale italiana di altissima qualità di tipologia IPA, dalle piacevoli note erbacee e fruttate. È un prodotto estremamente innovativo, semplice da utilizzare, con delizioso gusto di birra, e un piacevole livello di acidità. Perfetto con antipasti e aperitivi, e per condire insalate e verdura, fresca o grigliata. Delizioso sulla carne, su piatti a base di pesce e crostacei.</i></p> 	<p>Colore: Dorato, con riflessi paglierini Olfatto: Intenso e gradevole profumo di birra Gusto: Intenso, piacevolmente acetico, armonioso, con distinte note di birra IPA Densità: 1,03 circa Acidità: 5,5% circa</p>
	<p>Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. Prodotto non filtrato, può creare sedimento naturale.</p>	<p>Codice EAN 8032979031008</p>
<p>Scadenza 2 anni 2 years</p>	 100 ml  0,35 kg  Ø48x150 h  12  4,5 kg  220x170x165 h  20 bx/strato  5 strati/paletta  1200 pcs  480  800x1200x1000 h	
<p>Codice AR100STRONG</p>	<p align="center">ACETO 100% BIRRA STRONG ALE</p>	
	<p><i>Il primo Aceto 100% Birra, ottenuto da birra artigianale italiana di altissima qualità di tipologia ENGLISH STRONG ALE, dai toni maltati e piacevole sentore di caramello e liquerizia. È un prodotto estremamente innovativo, semplice da utilizzare, con delizioso gusto di birra, e un piacevole livello di acidità. Perfetto con antipasti e aperitivi, e per condire insalate e verdura, fresca o grigliata. Delizioso sulla carne, su primi piatti, e per la preparazione di salse e marinature.</i></p> 	<p>Colore: Nocciola scuro, con riflessi dorati Olfatto: Intenso e gradevole profumo di birra Gusto: Intenso, piacevolmente acetico, armonioso, con note di caramello e liquerizia Densità: 1,03 circa Acidità: 6,5% circa</p>
	<p>Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo e lievito. Prodotto non filtrato, può creare sedimento naturale.</p>	<p>Codice EAN 8032979031022</p>
<p>Scadenza 2 anni 2 years</p>	 100 ml  0,35 kg  Ø48x150 h  12  4,5 kg  220x170x165 h  20 bx/strato  5 strati/paletta  1200 pcs  480  800x1200x1000 h	
<p>Codice AR100ABBEY</p>	<p align="center">ACETO 100% BIRRA ABBEY</p>	
	<p><i>Il primo Aceto 100% Birra, ottenuto da birra artigianale italiana di altissima qualità di tipologia BELGIAN ABBEY, dalle note fruttate e caramellate. È un prodotto estremamente innovativo, semplice da utilizzare, con delizioso gusto di birra, e un piacevole livello di acidità. Perfetto con antipasti e aperitivi, e per condire insalate e verdura, fresca o grigliata. Delizioso sulla carne, e in abbinamento a formaggi, sia freschi che stagionati.</i></p> 	<p>Colore: Ambrato, con riflessi dorati Olfatto: Intenso e gradevole profumo di birra Gusto: Intenso, piacevolmente acetico, armonioso, con pronunciate note di frutta e sentore di caramello Densità: 1,03 circa Acidità: 6,5% circa</p>
	<p>Ingredienti: acqua, malto d'orzo, malto di frumento, luppolo e lievito. Prodotto non filtrato, può creare sedimento naturale.</p>	<p>Codice EAN 8032979031015</p>
<p>Scadenza 2 anni 2 years</p>	 100 ml  0,35 kg  Ø48x150 h  12  4,5 kg  220x170x165 h  20 bx/strato  5 strati/paletta  1200 pcs  480  800x1200x1000 h	



Condimenti al Sale

<p>Codice SALT100HIMTDT</p>	<p align="center">CONDIMENTO ALIMENTARE AL SALE ROSA DELL'HIMALAYA</p>	
	<p><i>Realizzato col nostro Condimento Bianco di altissima qualità, questo prodotto contiene una quantità minima di sale rosa dell'Himalaya, ed è particolarmente morbido e rotondo, per garantire un perfetto "equilibrio" tra note dolci e salate. Il sapore di questo condimento è semplicemente delizioso e può essere combinato con tutti i tipi di piatti di pesce e carne, verdure e insalate fresche. Il suo gusto armonioso arricchisce ogni piatto senza sovrastare il gusto naturale dei singoli ingredienti.</i></p> 	<p>Colore: Piacevole colore rosa, tipico del sale dell'Himalaya Olfatto: Piacevolmente agrodolce, con note fruttate Gusto: Delicato, piacevolmente salato, equilibrato Densità: 1,22 circa</p>
	<p>Ingredienti: mosto concentrato da uve bianche, aceto di vino bianco, Sale rosa dell'Himalaya (2%), mosto d'uva. Contiene solfiti. Prodotto naturale, soggetto a leggera variazione di colore.</p>	<p>Codice EAN 8032979004521</p>
<p>Scadenza 3 anni 3 years</p>		
<p>Codice SALT100SMOTDT</p>	<p align="center">CONDIMENTO CON "ACETO BALSAMICO DI MODEMA IGP" AL SALE MARINO AFFUMICATO</p>	
	<p><i>Al nostro miglior Condimento Bianco è stata donata una piacevole nota affumicata, ottenuta attraverso un processo di affumicatura a legna 100% naturale, a partire da sale marino. È un condimento completo, ideale per marinare piatti di carne e pesce. Ideale anche per il BBQ... basta aggiungere qualche goccia di olio d'oliva per un condimento leggero e saporito.</i></p> 	<p>Colore: Color nocciola scuro Olfatto: Piacevolmente salato, con interessanti note affumicate derivanti da un processo di affumicatura naturale Gusto: Note salate pronunciate, con gusto affumicato Densità: 1,22 circa</p>
	<p>Ingredienti: mosto concentrato da uve bianche, aceto di vino bianco, Aceto Balsamico di Modena IGP 5% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), Sale marino affumicato (4,5%), aroma naturale. Contiene solfiti.</p>	<p>Codice EAN 8032979004507</p>
<p>Scadenza 3 anni 3 years</p>		
<p>Codice SALT100FLETD</p>	<p align="center">CONDIMENTO ALIMENTARE AL FLEUR DE SEL DE LA CAMARGUE</p>	
	<p><i>Il Fleur de Sel de la Camargue è un sale raro e prezioso, ottenuto dal primo cristallo che si forma nell'area di evaporazione dell'acqua di mare ed è ricco di magnesio e potassio. Realizzato con il nostro Condimento Bianco di alta qualità, ha una nota salata pronunciata, e quindi è un condimento completo che può essere utilizzato al posto del normale sale, arricchendo i piatti con un gusto unico e inimitabile. Perfetto per marinare carne, pesce e verdure. Per condire un'insalata o guarnire un risotto.</i></p> 	<p>Colore: Colore giallo paglierino, brillante e trasparente Olfatto: Piacevolmente agrodolce, con note fruttate Gusto: Note salate pronunciate, tipiche del Fleur de Sel Densità: 1,22 circa</p>
	<p>Ingredienti: mosto concentrato da uve bianche, aceto di vino bianco, Fleur de Sel della Camargue (4%). Contiene solfiti.</p>	<p>Codice EAN 8032979004514</p>
<p>Scadenza 3 anni 3 years</p>		



Le confezioni Regalo

Acetaia Terra del Tuono

Codice SR-BLACK	SCATOLA REGALO IDEE BALSAMICHE <i>Antica Acetaia Terra del Tuono</i>	
	<p><i>Scatola Regalo Terra del Tuono con vasetto di Perle 50 gr. Nere e una bottiglia nocturne da 100 ml</i></p>	<p>Ingredienti Balsamico: Mosto d'uva cotto, aceto di vino. Aceto Balsamico di Modena IGP 10% Contiene Solfiti. Prodotto naturale al 100%. Lungamente affinato in botti di legno.</p> <p>Ingredienti Perle Nere: Mosto d'uva cotto, aceto di vino, acqua; addensante: gomma di cellulosa; gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio.</p>
	Codice EAN 8032979070083	
<p>Scadenza 15 mesi 15 months</p>	 50 gr  0,560 kg  168x155x70 h  3  1,9 kg  190x215x175 h  20/strato 5 strati  300 pcs  Kg 230  80x120x120 h	

Codice SR-WHITE	SCATOLA REGALO IDEE BALSAMICHE <i>Antica Acetaia Terra del Tuono</i>	
	<p><i>Scatola Regalo Terra del Tuono con vasetto di Perle 50 gr. Bianche e una bottiglia nocturne da 100 ml</i></p>	<p>Ingredienti Bianco Balsamico: Mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco. Contiene solfiti. Prodotto naturale al 100%.</p> <p>Ingredienti Perle Bianche: Mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco, acqua; addensante: gomma di cellulosa; gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio.</p>
	Codice EAN 8032979070090	
<p>Scadenza 15 mesi 15 months</p>	 50 gr  0,560 kg  168x155x70 h  3  1,9 kg  190x215x175 h  20/strato 5 strati  300 pcs  Kg 230  80x120x120 h	

Codice SR-PERLEB&W	SCATOLA REGALO PERLE DI BALSAMICO <i>Antica Acetaia Terra del Tuono</i>	
	<p><i>Scatola Regalo Terra del Tuono con due vasetti di Perle 50 gr., Perle Nere e Perle Bianche</i></p>	<p>Ingredienti Perle Bianche: Mosto concentrato di uve bianche, aceto di vino bianco, acqua; addensante: gomma di cellulosa; gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio.</p> <p>Ingredienti Perle Nere: Mosto d'uva cotto, aceto di vino, acqua; addensante: gomma di cellulosa; gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio.</p>
	Codice EAN 8032979070076	
<p>Scadenza 15 mesi 15 months</p>	 50 gr  0,420 kg  168x95x70 h  4  1,850 kg  190x175x215 h  20/strato 5 strati  400 pcs  Kg 210  80x120x120 h	



Le confezioni Regalo

Acetaia Terra del Tuono



Codice VITTORIA250P	COFANETTO REGALO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO LINEA PLATINUM	
 	<p>L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P Invecchiato Linea Platinum, della Antica Acetaia della Terra del Tuono è ottenuto secondo il metodo antico della nostra tradizione, solo da mosti di uve selezionati, cotti a fuoco diretto e poi miscelati con il miglior aceto di vino ben maturo. L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P Invecchiato Linea Platinum ha una consistenza sciropposa, un colore scuro e lucente, ed il sapore piacevolmente agrodolce, gradevolmente aromatico. Ha un ottimo equilibrio e una buona struttura. Il gusto è intenso, fresco ed equilibrato, con il finale pulito, aromatico e persistente, da utilizzo completo, a tutto pasto. È ottimo anche sui piatti di mare, come sui primi a base di riso e pasta. È il perfetto complemento alle carni bianche, rosse ed ai formaggi, freschi o stagionati. È un meraviglioso abbinamento alla frutta, ai dolci, ai dessert ed ai gelati.</p>	<p>Colore: di colore nero scuro, ha un aspetto corposo e consistente.</p> <p>Olfatto: il profumo è fine ed avvolgente, elegante ed armonico, con il caratteristico aroma di uve mature e tannini ottimamente amalgamati.</p> <p>Gusto: il gusto è pieno e persistente, generoso e tendenzialmente morbido, ricco di sapori e di notevole persistenza gustativa.</p> <p>Densità: 1,35 circa</p> <p>Invecchiamento: di lunga data, in pregiate botti di rovere</p>
	<p>Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti né caramelli. Contiene solfiti.</p>	<p>Codice EAN 8032979070908</p>
<p>Scadenza 10 anni years</p>	 250 ml  950 g  100x100x235 h  2  2,1 kg  180x120x180 mm  80  160 pcs  360  800x1200x1250 h mm	

Codice CUOREBALSAMICO2NB	SCATOLA REGALO CUORE BALSAMICO BIANCO E INVECCHIATO	
<p>Elegante scatola regalo contenente una bottiglia da 250ml del nostro condimento Bianco Balsamico, e una bottiglia da 250 ml di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato. Si tratta di prodotti naturali, realizzati senza caramelli, additivi, conservanti o coloranti. Tradizione e Innovazione si fondono, in questo regalo dal cuore Balsamico.</p>		
	<p>AR250BRE</p> <p>Colore: limpido e trasparente, il tono antico di ambra dorata.</p> <p>Olfatto: il profumo è netto, intenso e persistente, con sentori d'uva fruttata, piacevolmente agri.</p> <p>Gusto: il sapore è secco, vivace ma molto equilibrato. Di grande persistenza in bocca, la sensazione di acidità volatile è pronunciata pur conservando un piacevole sentore di dolcezza.</p> <p>Densità: 1,20 circa</p> <p>Acidità: 4% circa</p> <p>Invecchiamento: breve, in pregiate botti di rovere bianco</p>	 1
	<p>Ingredienti: Mosto concentrato da uve bianche italiane, aceto di vino bianco. Contiene solfiti. È una specialità gastronomica di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, né addensanti, né conservanti, né caramelli.</p>	
<p>Scadenza 4 anni years</p>	 2x250 ml  1,5 kg  175x70x220 h  2  3,2 kg  175x150x270 h  80  160  300  800x1200x1250 h	<p>Codice EAN 8032979080600</p>
	<p>AR250NRE</p> <p>Colore: di colore nero scuro, ha un aspetto corposo e consistente.</p> <p>Olfatto: il profumo è fine ed avvolgente, elegante ed armonico, con il caratteristico aroma di uve mature e tannini ottimamente amalgamati.</p> <p>Gusto: il gusto è pieno e persistente, generoso e tendenzialmente morbido, ricco di sapori e di notevole persistenza gustativa.</p> <p>Densità: 1,34 circa</p> <p>Acidità: 6% circa</p> <p>Invecchiamento: di lunga data, in pregiate botti di rovere</p>	  10
	<p>Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti né caramelli. Contiene solfiti.</p>	



Le confezioni Regalo

Acetaia Terra del Tuono



Codice CUOREBALSAMICO3N	SCATOLA REGALO CUORE BALSAMICO PERLA, SFERA E INVECCHIATO
<p>Elegante scatola regalo contenente una bottiglia da 250 ml di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato, un vasetto di Perle di Balsamico 50g, e una Sfera di Balsamico da grattugiare da 75g. Si tratta di prodotti di altissima qualità, realizzati senza caramelli, conservanti o coloranti. Tradizione e Innovazione si fondono, in questo regalo dal cuore Balsamico.</p>	
	<p>AR250NRE ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO</p> <p>Colore: di colore nero scuro, ha un aspetto corposo e consistente.</p> <p>Olfatto: il profumo è fine ed avvolgente, elegante ed armonico, con il caratteristico aroma di uve mature e tannini ottimamente amalgamati.</p> <p>Gusto: il gusto è pieno e persistente, generoso e tendenzialmente morbido, ricco di sapori e di notevole persistenza gustativa.</p> <p>Densità: 1,34 circa</p> <p>Acidità: 6% circa</p> <p>Invecchiamento: di lunga data, in pregiate botti di rovere</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino. Prodotto con mosti di sole uve italiane di alta qualità, naturale al 100%. Non contiene coloranti, addensanti, conservanti nè caramelli. Contiene solfiti.</p>
	<p>BALL75TDTITA LA PRIMA SFERA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" DA GRATTUGIARE</p> <p>Colore: Nero intenso</p> <p>Olfatto: Il profumo è fragrante, giovane e fresco</p> <p>Gusto: Al gusto è equilibrato, fine, piacevolmente acidulo</p> <p>Invecchiamento: L'aceto Balsamico di Modena IGP da cui Balsamico è ottenuto, è invecchiato lungamente all'interno di botti di rovere</p> <div style="display: flex; align-items: center;">   </div> <p>Ingredienti: Ingredienti: Aceto Balsamico di Modena IGP 93% (Mosto d'uva cotto, aceto di vino), addensante naturale: agar-agar. Contiene solfiti.</p>
<p>PERLETRN50TDTITA PERLE DI BALSAMICO PICCOLE MORBIDE PERLE DEL MIGLIOR BALSAMICO</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  </div> <p>Ingredienti: Mosto d'uva cotto, Aceto di vino, Aceto Balsamico di Modena IGP (Mosto d'uva cotto, Aceto di vino) 10%, acqua, addensante: gomma di cellulosa, gelificanti: cloruro di calcio, alginato di sodio. Contiene solfiti.</p>	
<p>Scadenza 13 mesi / 13 months</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  250 ml, 50g, 75g </div> <div style="text-align: center;">  1,3 kg </div> <div style="text-align: center;">  175x70x220 h </div> <div style="text-align: center;">  2 </div> <div style="text-align: center;">  2,8 kg </div> <div style="text-align: center;">  175x150x270 h </div> <div style="text-align: center;">  80 </div> <div style="text-align: center;">  160 </div> <div style="text-align: center;">  250 kg </div> <div style="text-align: center;">  800x1200x1250 h </div> </div> <p style="text-align: right;">Codice EAN 8032979080617</p>	



ACETAIA TERRA DEL TUONO

Srl Società Agricola

Via P. Monzani, 5 - 42122 Reggio Emilia

Loc. Corticella - ITALY

Tel. +39 0522 343317 - Fax +39 0522 342435

info@terradeltuono.it - www.terradeltuono.it