

# ACETAIA LA TRADIZIONE

Cooperativa d'arte Balsamica

Cooperative of Balsamic Art



## La nostra storia



**Villa Guidelli. 1810**  
**Sede dell'Acetaia LA TRADIZIONE.**

Villa Guidelli, the vinegar factory headquarters of "LA TRADIZIONE"

LA TRADIZIONE è una cooperativa d'arte balsamica, un insieme di "artigiani del balsamico di qualità" animati da una forte passione, che hanno raccolto e tramandato di padre in figlio i segreti per ottenere questo pregiato capolavoro della gastronomia e giorno per giorno seguono con amore il processo di invecchiamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e per lunghissimi anni lo accompagnano e curano come parte integrante della famiglia. Essi si tramandano come un codice "Testimone" i segreti per ottenere questo prezioso condimento.

La Cooperativa è stata costituita il 03/12/2001 su iniziativa di 14 soci desiderosi di creare una struttura in grado di poter promuovere e distribuire l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. nel mondo.

L'obiettivo principale è quello di poter massimizzare la vendita dell'ABTM conferito dei propri soci.

L'iniziativa ben presto ha raccolto l'adesione di nuove adesioni raggiungendo l'attuale numero di 25 soci.

Le intenzioni della società sono ora, dopo aver ottenuto l'affermazione del marchio sul mercato, di allargare il proprio mercato oltre i confini nazionali.

Ogni socio della cooperativa produce l'aceto nella propria acetaia, conferisce alla sede il proprio prodotto posto in taniche diviso per: tipologia, età, caratteristiche organolettiche, completo di documentazione attestanti le botti di provenienza, portato al consorzio Tutela dalla cooperativa con la distinta del produttore, questo viene testato mediante analisi chimica fisica e organolettica, se ritenuto idoneo viene imbottigliato, altrimenti riconsegnato al produttore.

## Our history

LA TRADIZIONE is a balsamic art cooperative, a group of "quality balsamic artisans" Inspired by a strong passion, who have collected and handed down from father to son the secrets to obtain this precious masterpiece of gastronomy and day by day they follow with love the aging process of Traditional Balsamic Vinegar of Modena. They take care of it for many years as an integral part of their family. And they pass on the secrets to obtain this precious condiment like a "Witness" code. The Cooperative was established on 03/12/2001 on the initiative of 14 members eager to create a company capable of promoting and distributing Traditional Balsamic Vinegar of Modena D.O.P. around the world. The main objective is to be able to maximize the sale of the ABTM by its members. The initiative soon attracted new producers, reaching the current number of 25 members. The aim of the company, after the brand established itself on the market, is now to expand its market beyond national borders. Each member of the cooperative produces vinegar in their own vinegar factory and supply to the headquarters their own product packed in canister -specifying type, age, organoleptic characteristics, complete with documentation certifying the barrels of origin, brought to the Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena by the cooperative with the producer's list. The product is tested by physical chemical and organoleptic chemical analysis, if deemed suitable it is bottled, otherwise returned to the producer.



## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un condimento agrodolce ottenuto dalla fermentazione del solo mosto di uve autoctone Modenese. Il nostro prodotto **LEADER** di pregio, eccellente, il “ **TRADIZIONALE**” è il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, prodotto artigianalmente nel solo territorio modenese, unendo il lavoro armonico della natura e la sensibilità dell'uomo. Legato alla tradizione che si tramanda di padre in figlio nelle famiglie modenesi, è parte integrante del nostro patrimonio culturale.



## TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA D.O.P.

The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is a sweet and sour condiment obtained from the fermentation of the must of native modenese grapes only.

Our valuable, excellent product, the "TRADITIONAL" is the true Traditional Balsamic Vinegar of Modena, handcrafted by combining the harmonious work of nature and the sensitivity of man.

Linked to the tradition handed down from father to son in the Modenese families, it is an integral part of our cultural heritage.



### Caratteristiche

Di colore bruno carico intenso e lucente, densità apprezzabile con giusta scorrevolezza e sciropposità, profumo caratteristico fragrante, complesso, amalgamato, penetrante e persistente, acidità evidente ma gradevole ed armonica, sapore caratteristico, vivo, franco, pieno intenso e persistente, con caratteri gustativi che visivi propri.

### **Features**

Intense and bright brown color, appreciable density with the right syrupy smoothness, characteristic fragrant perfume, complex, amalgamated, penetrating and persistent aroma, evident but pleasant and harmonic acidity, characteristic flavor, lively, frank, full, intense and persistent, with own taste and visual characteristics.



# Lavorazione Processing

## Uve e vigneti

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è prodotto con il solo mosto d'uve autoctone Modenesi quali Trebbiano, Lambrusco, Marzemino, ecc. I vigneti che producono uve destinate alla produzione dell'ABTM debbono essere censiti in un catasto ad hoc della provincia di Modena, tale produzione deve essere esclusiva per la sola produzione DOP.

Il territorio migliore per la produzione per le uve da destinare all'ABTM sono i terreni limitrofi alle colline a sud della provincia di Modena.

## Grapes and vineyards

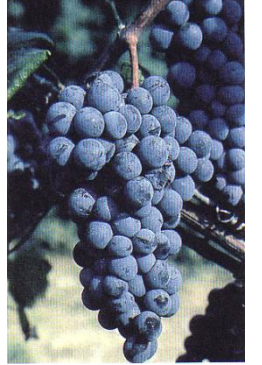
Traditional Balsamic Vinegar of Modena is produced with the native Modenese grape must only such as Trebbiano, Lambrusco, Marzemino, etc., The vineyards that produce grapes destined for the production of ABTM must be registered according to the authority of the province of Modena and this production must be exclusive for the D.O.P. production. The best production area of these grapes to be used for the ABTM are located on the south hills of Modena province.

## Cottura

Cottura del mosto fiore a fuoco diretto a cielo aperto; naturale fermentazione e acetificazione del mosto cotto; travasi e rinalzi annuali nelle botti componenti la filiera produttiva " Batteria"; lento invecchiamento di almeno 12/25 anni.

## Cooking

Cooking of the first pressing must directly on the fire in the open air; natural fermentation and acetification of cooked must; decanting and annual fillings the battery of vinegar barrels production chain; slow aging of at least 12/25 years.



## Fermentazione e acetificazione



Raffreddato il mosto cotto questo viene posto nella botte “madre” e dopo pochi giorni iniziano i processi di fermentazione, dove parte dello zucchero si trasforma in alcol e a seguire si trasformerà in acido acetico, questo mosto acetificato sarà la materia prima per alimentare le batterie o serie di barili o vaselli che rappresentano l’unità produttiva (solitamente la composizione è superiore a 5-6 barili i quali lavora in simbiosi).



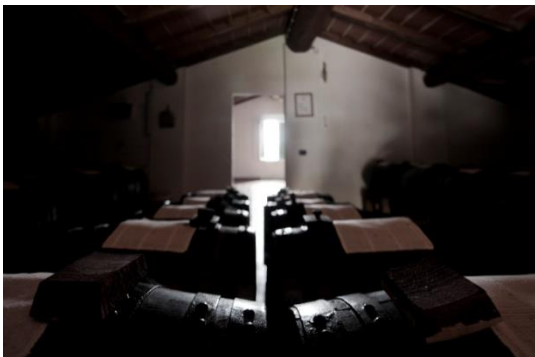
## Fermentation and acetification

Once the cooked must has cooled, it is placed in the "mother" barrel and after a few days the fermentation process begins, where part of the sugar is transformed into alcohol and then it will be transformed into acetic acid, this acetified must will be the raw material to power the batteries or series of barrels or vats that represent the production unit (usually the composition is greater than 5-6 barrels which works in symbiosis).



## Travasi e rinalzi

Tecnica che consente di alimentare i barili e consentire la sua produzione per secoli, dal barile più piccolo si fa il prelievo calibrato in base alla resa possibile, questo viene riportato a livello utilizzando il liquido del barile subito a monte e così via sino all’ ultimo barile, in questo viene messo il prodotto della botte madre.



## Transfer and reinforcements

Technique that allows to feed the barrels and allow its production for centuries, from the smallest barrel the sampling is made calibrated according to the possible yield, this is brought back to level using the liquid of the barrel immediately upstream and so on until the last barrel, the product of the mother barrel is put into this.



## Maturazione e invecchiamento

Il luogo naturale per la maturazione e per l'invecchiamento dell'ABTM è il sottotetto in quanto il prodotto ha la necessità di sentire gli sbalzi termici: decantazione con il freddo invernale, evaporazione col caldo estivo, fermentazione e acetificazione nei periodi primaverili e autunnali.

### Maturation and aging

The natural place for the maturation and aging of the ABTM is the attic as the product needs to feel the temperature changes: decanting in the winter cold, evaporation in the summer heat, fermentation and acetification in spring and autumn.

## Assaggio e Imbottigliamento

Il disciplinare di produzione dell'ABTM prevede che il prodotto prima di essere imbottigliato da un centro di imbottigliamento autorizzato dovrà essere sottoposto a una verifica temporale e una organolettica. Quella temporale dall'ente di Certificazione terzo, nominato dal Ministero delle politiche agricole, mentre l'esame organolettico mediante valutazione di una commissione di 5 esperti degustatori iscritti nell'albo ad oc della CCIAA di Modena i quali ne attestano che quel prodotto ha superato i requisiti minimi per essere ammesso al mercato. Gli aceti che superano l'esame non saranno tutti uguali ma certamente avranno valori organolettici molto diversi dall'uno all'altro.

### Tasting for bottling

The ABTM production specification provides that the product, before being bottled by an authorized bottling center, must undergo a temporal and organoleptic verification. The temporal one is carried out by an independent certifier, appointed by the Ministry of agricultural policies, while the organoleptic examination by an evaluation of a commission of 5 expert tasters enrolled in the register ad hoc of the Chamber of Commerce of Modena which certifies that that product has the requirements to be admitted to the market. The vinegars that pass the exam will not all be the same but they will certainly have very different organoleptic values from one another.



## La Bottiglia

La bottiglia unica, esclusiva, inconfondibile, è obbligatoria per tutti i produttori di Aceto Balsamico TRADIZIONALE Modena - D.O.P., da 100 ml., come previsto dal disciplinare di produzione dalla Comunità Europea perché possa distinguersi dagli altri Balsamici non «Tradizionali».

### The bottle

The unique, exclusive, unmistakable bottle, is mandatory for all producers of TRADITIONAL Balsamic Vinegar Modena - PDO, 100 ml., as required by the European Community production regulations so that it can be distinguished from other non-"Traditional" Balsamic Vinegar.



# Le nostre acetaie storiche - **Our historical vinegar factories**

Il nostro marchio storico **Our historical brand**



**Acetaia Il Melograno**



**Acetaia Casari Mirco**



**Acetaia Liuzzi Francesco**



**Acetaia Vezzali Danilo**



**Acetaia Morandi**



**Acetaia Manfredini Massimo**



**Acetaia Eredi Ferrari Amorotti**



**Acetaia Goldoni Loretta**



**Acetaia Ferrari Giorgio**

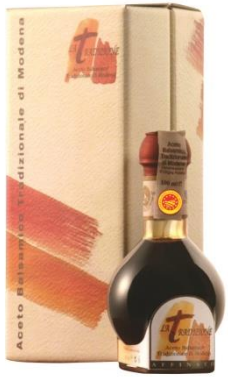
# I Nostri aceti Balsamici TRADIZIONALI - Our TRADITIONAL Balsamic vinegars

## PERCHE' IL NS "TRADIZIONALE" E' PIU' BUONO DI ALTRI "TRADIZIONALI"

Il "TRADIZIONALE" dell'"Acetaia LA TRADIZIONE" è un elisir fantastico, una produzione che nasce dai nostri avi per il consumo familiare ed è lo stesso che noi soci usiamo sulla nostra tavola ogni giorno. Abbiamo quasi tutti ereditato da genitori nonni e avi le botti e continuiamo a seguirle ancora oggi con lo stesso amore e la stessa passione che loro ci hanno tramandato. Quindi è nato per essere usato dalla famiglia che lo produce e non prodotto esclusivamente per la commercializzazione.

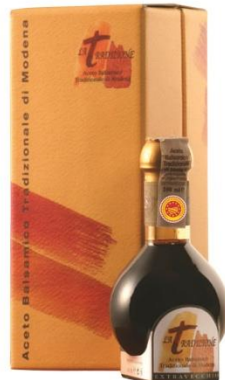
## BECAUSE OUR "TRADITIONAL" IS BETTER THAN OTHER "TRADITIONAL"

The "TRADITIONAL" of "Acetaia LA TRADIZIONE" is a fantastic elixir, it is a product born from our ancestors' traditions for family consumption and is the same we associates use on our table every day. Almost all of us have inherited the barrels from parents grandparents and ancestors and we continue to take care of them today with the same love and passion that they have handed down to us. It is born to be used by the family that produces it and not produced exclusively for marketing.



Art. 1) Aceto Balsamico  
TRADIZIONALE MODENA D.O.P.  
100 ml. (tra i 12 e 24 anni)

Art. 1) TRADITIONAL MODENA  
Balsamic Vinegar D.O.P. 100 ml.  
(between 12 and 24 years old)



Art. 2) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
MODENA D.O.P. 100ml. Extravecchio  
Gusto Classico (oltre 25 anni)

Art. 2) TRADITIONAL MODENA Balsamic  
Vinegar D.O.P. 100 ml. Extravecchio Gusto  
Classico (over 25 years)



Art. 3) Aceto Balsamico TRADIZIONALE Modena  
D.O.P. 100ml. Extravecchio Gusto Superbo (molto  
superiore ai 25 anni)

Art. 3) TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar  
D.O.P. 100ml. Extravecchio Gusto Superbo (much  
older than 25 years)



Art. 4) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
Modena D.O.P. 100 ml. Extravecchio Gusto  
Eccellente (proveniente da batterie secolari)

Art. 4) TRADITIONAL MODENA Balsamic  
Vinegar D.O.P. Taste Excellent (coming from  
centuries-old batteries)

Art. 6) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
Modena D.O.P. 100 ml. Extravecchio  
Ginepro

Art. 6) TRADITIONAL Balsamic Vinegar  
Modena D.O.P. 100 ml. Extravecchio  
Juniper





Art. 1a) Aceto Balsamico  
TRADIZIONALE MODENA D.O.P.  
100 ml. (tra i 12 e 25 anni)

## Art. 1a-b-c) Aceto Balsamico TRADIZIONALE MODENA D.O.P. Maggiore di 12 anni)

Questo prodotto, nonostante abbia superato i 12 anni di invecchiamento in botti di diversa capacità ed essenza, è il più giovane della sua categoria “TRADIZIONALE D.O.P.” Presenta pregevoli caratteristiche balsamiche e spesso risulta più facile ed apprezzabile per i neofiti del balsamico in quanto i suoi sapori sono meno complessi ma comunque gradevoli per i palati.

**Uso:** è indicato a fine cottura per insaporire ed impreziosire tante pietanze, come il parmigiano, le verdure ed il pesce.

Art. 1a) TRADITIONAL MODENA  
Balsamic Vinegar D.O.P. 100 ml.  
(between 12 and 25 years old)



Art. 1 b) - Art. 1c) Aceto Balsamico  
TRADIZIONALE MODENA D.O.P. 100  
ml. (tra i 12 e 25 anni) confezione elegante  
Rossa o Nera

## Art. 1a-b-c) Aceto Balsamico TRADIZIONALE MODENA D.O.P. Over 12 Years old

This product, despite having over 12 years of aging in barrels of different capacity and essence, is the youngest in its category “TRADIZIONALE D.O.P.”

It has appreciable balsamic characteristics, often it is easier and more appreciable for balsamic novices as its flavors are less complex but nevertheless pleasurable.

**Use:** it is indicated at the end of cooking to flavor and embellish many dishes, such as Parmesan, vegetables and fish.

Art. 1 b) – Art. 1c ) TRADITIONAL  
MODENA Balsamic Vinegar D.O.P. 100 ml.  
(between 12 and 25 years) elegant Red or  
Black packaging

## Art. 2) Aceto Balsamico TRADIZIONALE MODENA D.O.P. Extravecchio (oltre 25 anni) Gusto Classico



Art. 2a) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
MODENA D.O.P. 100 ml. (oltre 25 anni)  
Gusto Classico

Art. 1a) TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar  
D.O.P. 100 ml. (over 25 years old) classic taste

ABTM superiore ai 25 anni di invecchiamento, in botti di diversa capacità ed essenza (Rovere e castagno), ha superato l'esame organolettico (prima dell'imbottigliamento) come Extravecchio, per noi modenesi è il Balsamico che merita di andare sulle nostre tavole.

Sapore classico, in quanto non spiccano fragranze o sapori fruttati, conferiti dai legni dei barili come ginepro, ciliegio, ecc., presenta il classico sapore armonico dato dai legni selezionati di Rovere castagno che si armonizzano al tipico sapore del balsamico Tradizionale.

Uso: indicato a fine cottura per insaporire e impreziosire tante pietanze verdure, carne, pesce a fine pasto come dessert digestivo.



Art. 2 b) - Art. 2c) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
MODENA D.O.P. 100 ml. (oltre 25 anni) gusto  
classico confezione elegante Rossa o Nera

Art. 2 b) – Art. 2c ) TRADITIONAL MODENA  
Balsamic Vinegar D.O.P. 100 ml. (over 25 years)  
elegant Red or Black packaging classic taste

## Art. 2) TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar D.O.P. Extravecchio (over 25 years) Classic Taste

This product is over 25 years of aging in barrels of different capacity and essence (oak and chestnut) and succeeded the organoleptic test before being bottled as Extravecchio: for us Modenese it is the Balsamic that deserves to be put on our table.

It has a Classic flavor, as there are no fragrances or fruity flavors (usually conferred by the woods of the barrels such as juniper, cherry, etc.). it shows the classic harmonious flavor given by the selected chestnut and oak woods that harmonize with its own typical traditional balsamic flavor.

Use: indicated at the end of cooking to flavor and embellish many dishes like vegetables, meat, fish or at the end of the meal as a digestive dessert.



### **Art. 3) Aceto Balsamico TRADIZIONALE MODENA D.O.P. Extravecchio (oltre 25 anni) Gusto Superbo**

**ABTM superiore ai 25 anni di invecchiamento, aceto proveniente da batterie dei nostri nonni, maturato in botti di diversa capacità con legni tipici della storia e tradizione, ha superato l'esame organolettico come Extravecchio ma con caratteristiche organolettiche elevate.**

**Per noi modenesi questo è il Balsamico dei giorni di festa, il prodotto che si usa per fare un bel regalo ad una persona importante.**

**Uso: esclusivamente per fine cottura per insaporire e impreziosire le pietanze in con un prodotto delicato e pieno di sapori, ottimo a fine pasto come dessert per completare la serata nel modo conviviale**

Art. 3a) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
MODENA D.O.P. 100 ml. (oltre 25 anni)  
Gusto Superbo

Art. 3a) TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar  
D.O.P. 100 ml. (over 25 years old) superb taste



### **Art.3 TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar D.O.P. Extravecchio (over 25 years) Superb taste**

This ABTM is over 25 years of aging and comes from centuries-old batteries. It is matured in barrels of different capacities with woods typical of history and tradition. It succeeded the organoleptic test as Extravecchio with superlative scores. We use this Balsamic vinegar during holiday or we gift it to VIP. Use: indicated at the end of cooking to flavor and embellish many dishes or at the end of the meal as a digestive dessert.

Art. 3 b) - Art. 3c) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
MODENA D.O.P. 100 ml. (oltre 25 anni) gusto  
superbo confezione elegante Rossa o Nera

Art. 3 b) – Art. 3c ) TRADITIONAL MODENA  
Balsamic Vinegar D.O.P. 100 ml. (over 25 years)  
superb taste elegant Red or Black packaging



Art. 4a) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
MODENA D.O.P. 100 ml. (oltre 25 anni)  
Gusto Eccellente

Art. 3a) TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar  
D.O.P. 100 ml. (over 25 years old) Excellent taste



Art. 3 b) - Art. 3c) Aceto Balsamico TRADIZIONALE  
MODENA D.O.P. 100 ml. (oltre 25 anni) gusto  
eccellente confezione elegante Rossa o Nera

Art. 3 b) – Art. 3c ) TRADITIONAL MODENA  
Balsamic Vinegar D.O.P. 100 ml. (over 25 years)  
excellent taste elegant Red or Black packaging

## Art. 4) Aceto Balsamico TRADIZIONALE MODENA D.O.P. Extravecchio (oltre 25 anni) Gusto Eccellente

Anche questo ABTM è superiore ai 25 anni di invecchiamento ma proveniente da batterie secolari, maturato in botti di diversa capacità con legni tipici della storia e tradizione. Ha superato sì l'esame organolettico come Extravecchio ma con punteggi eccellenti. È un prodotto per estimatori grazie alle sue particolari caratteristiche dovute alle sostanze secche concentrate negli anni. Per noi modenesi questo è il Balsamico per la sola degustazione da utilizzare per gli eventi straordinari.

## Art. 4) TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar D.O.P. Extravecchio (over 25 years) Taste Excellent

Also this ABTM is over 25 years of aging but coming from centuries-old batteries, matured in barrels of different capacities with woods typical of history and tradition. It succeeded the organoleptic test as Extravecchio with excellent scores. It is a product for connoisseurs, thanks to its peculiar characteristics and flavors coming from dry substances concentrated over the years. For us from Modena this is the Balsamic vinegar for tasting, only to be used for extraordinary events.

## **Art. 6) Aceto Balsamico TRADIZIONALE MODENA D.O.P. Extravecchio (oltre 25 anni) Gusto Ginepro**

ABTM superiore ai 25 anni di invecchiamento, in botti di diversa capacità ed essenza al Ginepro, ha superato l'esame organolettico come Extravecchio, per noi modenesi è il Balsamico molto gradevole si presente agli olfattivi che ai gustativi con questa fragranza di ginepro, conferita dai legni dei barili che si armonizzano al proprio sapore del balsamico Tradizionale.  
Uso: indicato a fine cottura per insaporire e impreziosire le carni di selvaggina.



## **Art. 6) TRADITIONAL MODENA Balsamic Vinegar D.O.P. Extravecchio (over 25 years) Juniper flavor**

An ABTM with over 25 years of aging in juniper barrels of different capacity. It went through organoleptic test as Extravecchio and for us Modenese is a very pleasant Balsamic with noticeable juniper fragrance, conferred by wood of the barrels that harmonize with the flavor of the Traditional balsamic vinegar. Use: indicated at the end of cooking to flavor and embellish game meats.



**IN CUCINA**  
Il "TRADIZIONALE" in cucina è fantastico, la ricchezza di profumi e di sapori che sprigiona lo rende una poesia per il palato, un'opera d'arte del gusto.

Si usa in modo molto semplice su tutto, dal cocktail aperitivo all'antipasto di verdure, dal primo con paste ripiene al secondo di carne o pesce, con formaggi, con frutta e gelato, per finire con un cucchiaino di "Tradizionale Extravecchio" come digestivo: un pasto balsamico completo.





**CUISINE**

The "TRADIZIONALE" is fantastic for cooking and preparing your meal. The richness of aromas and flavors that it releases makes it a poetry for the palate, a masterpiece of taste. It can be used in a very simple way on everything: from the aperitif cocktail to the vegetable appetizer, from stuffed pasta to meat or fish, on cheeses or with fruit and ice cream. You can even have a teaspoon of "Traditional Extravecchio" as a digestive to complete your balsamic meal.



# I nostri cioccolatini con ripieno di gocce balsamiche



"L'Acetaia La TRADIZIONE" in collaborazione con la Cioccolateria "TOGNARELLI MARISA" vincitori del 1° premio per la miglior pralina nel 2018.

Oggi presentano un cioccolatino che al suo interno contiene diverse gocce "allo stato liquido" di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP invecchiato oltre i 12 anni.

## Our chocolates filled with balsamic drops

Anno 2018 – Primo Premio

Year 2018 - First Prize

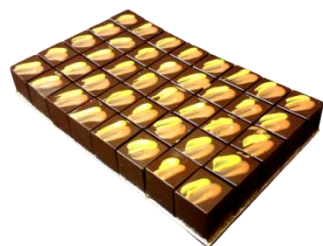
"L'Acetaia La TRADIZIONE" in collaboration with "TOGNARELLI MARISA" chocolate shop, is the winner of the 1st prize for the best praline in 2018.

Today they present a chocolate that contains several "liquid" drops of Traditional Balsamic Vinegar of Modena. DOP aged over 12/25 years.



Anno 2017 – secondo classificato

Year 2017 - second place





# ACETAIA LA TRADIZIONE

Aceto Balsamico Di Modena I.G.P.

Balsamic Vinegar of Modena I.G.P.



## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

## BALSAMIC VINEGAR OF MODENA I.G.P.

**E' l'aceto più conosciuto**, nasce per il commercio, lo si trova tranquillamente in qualsiasi negozio alimentare, in tutti i supermercati, proviene dalla miscelazione di aceto di vino e mosto cotto. Il disciplinare di produzione prevede che esso venga lasciato ad armonizzarsi e a maturare per almeno 60 gg. prima dell'imbottigliamento e oltre 3 anni per quello denominato "invecchiato", (non possono esistere altre datazioni nel rispetto delle regole IGP, o diciture che possono evocare o indurre a riferimenti di date o invecchiamenti).

It is the best known vinegar, born for the trade, it can be found easily in any grocery store, in all supermarkets, it comes from the mixing of wine vinegar and cooked must. The production specification provides that it is left to harmonize and mature for at least 60 days. before bottling and over 3 years for the one called "aged", (there can be no other dates in compliance with the IGP rules, or words that can evoke or lead to references to dates or aging).



*Gli ingredienti previsti sono aceto di vino, mosto cotto proveniente da uve di vitigni tipici modenesi, con eventuale aggiunta di un 10% massimo di caramello, che però non tutti i produttori utilizzano, invece è fermamente vietato l'uso di addensanti, coloranti.*

*Pertanto ciò che fa la differenza nei Balsamici IGP è la quantità e la qualità e del mosto presente durante la Miscelazione.*

*Ha ottenuto il riconoscimento di Indicazione Geografica Protetta – I.G.P. - nel giugno 2009.*

*A diversità del Balsamico Tradizionale, il disciplinare di produzione IGP non obbliga tutti i produttori all'uso di una bottiglia unica per forma e dimensioni ma vincola la capacità minima della bottiglia, che deve essere non inferiore a 250 ml., Qualunque prodotto posto in confezioni inferiori non può chiamarsi Aceto Balsamico di Modena IGP.*

The ingredients used are wine vinegar, cooked must from grapes of typical Modena vines, with the possible addition of a maximum of 10% of caramel, which, however, not all producers use. The use of thickeners and dyes is strictly prohibited. Therefore, what makes the difference in PGI Balsamic is the quantity and quality of the must used in the blending. It has obtained the recognition of Protected Geographical Indication - I.G.P. - in June 2009. Unlike Traditional Balsamic Vinegar, the IGP production specification does not require the use of a bottle that is the same for all producers, but restricts the minimum capacity of the bottle which must be no less than 250 ml. Any product placed in smaller packages cannot be called Balsamic Vinegar of Modena PGI

***I NOSTRI ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. -***

**OUR BALSAMIC VINEGAR OF MODENA I.G.P.**



Linea Mo – DE – NA



Linea Antica Trama chiara



Linea Antica Trama scura



Invecchiato



Crema con aceto balsamico IGP



Gelatina con aceto balsamico IGP

# Linea MO - DE – NA



E' la nostra linea base, è composta da tre differenti prodotti che si differenziano nella costruzione del prodotto; essendo prodotti con solo mosto di uva cotto di prima scelta e aceto di vino, quello che ne fa la differenza tra loro è la qualità e la quantità di mosto presente nella miscelazione.

It is our basic line, it is composed of three different products that differ in the construction of the product. Being produced with only first choice cooked grape must and wine vinegar, what makes the difference between them is the quality and quantity of must present in the blending.



*"Mo" ha una alta percentuale di mosto cotto che gli conferisce una pregevole densità, pur mantenendo il valore dell'acidità oltre il 6%. Al palato risulta sciropposo ed è talmente gradevole che può essere usato a crudo su fragole e gelato.*

"Mo" has a high percentage of cooked must which gives it a fine density, while maintaining the acidity value over 6%. It is syrupy on the palate and so pleasant that it can be used on strawberries and ice cream.

**Mo New**



*"De" è un prodotto intermedio con una buon equilibrio tra aceto di vino e mosto (circa un 50%). Adatto anch'esso per le verdure, marinare il pesce e formaggi.*

"De" is an intermediate product with a good balance of wine vinegar and cooked must (50%). It is suitable for vegetables and marinating fish and cheeses.

**De New**



*"Na" ha una maggiore percentuale di aceto di vino rispetto al mosto, per cui risulta un prodotto molto più fresco, sciolto e fluido. E' un prodotto che si presta per i condimenti delle verdure, per la preparazione di salse e da utilizzare a caldo in cucina.*

"Na" has a higher percentage of wine vinegar than must, so it is a much fresher and fluid product. It is suitable for vegetable dressings, for sauces preparation and can be used reduced on food.

**Na New**

# Antica Trama Chiara

## Ancient Light Texture



Linea Antica Trama chiara

La linea antica trama pur presentandosi con caratteristiche fisiche simili alla linea MO-DE-NA differisce da questa per qualità organolettiche in quanto prodotta con mosti di uve modenesi di vitigno diverso.

Although “Antica Trama Chiara” has physical characteristics similar to the MO-DE-NA line, it differs from this one in organoleptic quality as it is produced with must from Modenese grapes of different varieties.

L’Antica Trama chiara si differenzia dal DE in quanto ottenuto da mosti cotti di vitigno diverso, è un aceto di carattere fluido fresco, meno dolce con acidità vivace, risulta maggiormente indicato per condire verdure crude, che grigliate, ottimo sul pesce al cartoccio.

“Antica Trama Chiara” differs from DE in that it is obtained from cooked musts of different varieties. It is a fresh fluid vinegar, with lively acidity, and is more suitable for seasoning raw vegetables rather than grilled ones and is excellent on baked fish.

# Antica Trama Scura

## Ancient Dark Texture



Linea Antica Trama Scura

La linea antica trama pur presentandosi con caratteristiche fisiche simili alla linea MO-DE-NA differisce da questa per qualità organolettiche in quanto prodotta con mosti di uve modenesi di vitigno diverso.

**Although the ancient weave line has physical characteristics similar to the MO-DE-NA line, it differs from this one in organoleptic quality as it is produced with must from Modenese grapes of different varieties.**

Antica Trama scura ha la stessa gradevole corposità del “Mo” come l’antica trama chiara viene confezionato con mosti di vitigno diverso rispetto al MO. Antica Trama scura è rotondo e pieno, con una acidità meno graffiante e una consistenza densa e corposa.

Il prodotto si abbina in modo fantastico a formaggi teneri ed erborinati morbidi ma risulta molto gradevole anche sulle carni, risotti, frutta.

Antica Trama scura has the same pleasant body of “Mo”, and as “Antica Trama Chara” is produced with grape musts different from “Mo”. It is rounder and fuller, with less scratchy acidity and a dense and full-bodied consistency. The product combines in a fantastic way with soft cheeses and soft blue cheeses but it is also very pleasant on meats, risottos and fruit.

# Aceto Balsamico di Modena I.G.P. «INVECCHIATO»

## Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. "AGED"

### Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "INVECCHIATO"

E' un aceto di grande struttura e profondità, aromatico e profumato. L'acidità è levigata dal lungo invecchiamento, il finale è lungo e persistente. Mosto cotto d'uva, aceto di vino invecchiato, in botti di rovere per almeno 3 anni, ideale affiancato a sapori di pari complessità e rango, come il Parmigiano Reggiano a lunga stagionatura. Da provare su una *tartare* di manzo con il tartufo bianco di Alba.

### Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. "AGED"

"Invecchiato" is an aromatic and fragrant vinegar with great structure and depth. The acidity is smoothed by the long aging, the finish is long and persistent. Ingredients are cooked grape must and wine vinegar, aged in oak barrels for at least 3 years. It is ideal paired with flavors of equal complexity, such as long-aged Parmigiano Reggiano. Taste it on a beef tartare with Alba white truffle



Linea ABM IGP Invecchiato

# CONDIMENTI AGRODOLCI

## SWEET AND SOUR CONDIMENTS

### Creme con Balsamico di Modena IGP



*Crema con Aceto Balsamico di Modena I.G.P.*

I Condimenti alimentari Agrodolci sono prodotti a base di “aceto balsamico di Modena I.G.P.” e altri ingredienti usati per raggiungere la densità, il colore ed il sapore desiderato.

Gli ingredienti sono succo d'uva, aceto balsamico di Modena I.G.P 20% ( aceto di vino, mosto d'uva concentrato , caramello E150D), amido modificato. La bottiglia può essere da 250 ml e da 500 ml.

Ideale per guarnire ed insaporire i piatti, subito pronta e facile da usare, da abbinare a dolci morbidi , crostate e tanto altro.

### Creams with Balsamic Vinegar of Modena PGI

Bittersweet food condiments are products based on "balsamic vinegar of Modena I.G.P." and other ingredients to achieve the desired density, color and flavor.

The ingredients are grape juice, 20% balsamic vinegar of Modena I.G.P (wine vinegar, concentrated grape must, caramel E150D), modified starch. A bottle can hold 250ml or 500ml. It is ideal for garnishing and flavoring dishes, immediately ready and easy to use, to combine with soft desserts, pies and much more.

### Gelatina con Balsamico di Modena IGP

Gli ingredienti sono per la maggior parte Aceto Balsamico di Modena I.G.P.(mosto d'uva cotto e aceto di vino), zucchero e pectina.

E' adatta per insaporire formaggi stagionati, dolci al cucchiaino, per fichi e pere ed alcune gocce sui fritti di verdure e non solo rendono il piatto più gustoso.

### Jelly with Balsamic Vinegar of Modena PGI

The ingredients are mostly Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. (cooked grape must and wine vinegar), sugar and pectin.

It is suitable for flavoring aged cheeses, desserts, figs and pears and a few drops on fried vegetables make the dish tastier.



*Gelatina all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P*





Acetaia LA TRADIZIONE Soc. Coop.  
Stradello del Fiume 23  
41123 Modena (Loc. Ponte Alto)  
Tel. 059-840087  
Fax. 059-840665  
Cell. 3394528725  
info@acetaialatradizione.com  
[www.acetaialatradizione.com](http://www.acetaialatradizione.com)