

Il principale ingrediente del nostro balsamico e' il mosto che viene cotto a vaso aperto anche per 48 ore come vuole la tradizione per il balsamico. Dopo la cottura viene fatto raffreddare e messo ad affinare nelle barrique di rovere e botti in batteria di legni misti (rovere,ciliegio,gelso,castagno) che gli attribuiscono profumi e sapori diversi. Le ridotte dimensioni delle botti permettono una migliore ossigenazione visto il rapporto volume/superficie e la maturazione in acetaia situata in sottotetto ne valorizza l'affinamento con il caldo estremo estivo e il freddo invernale. I prodotti sono selezionati e certificati, non vengono utilizzati conservanti, antiossidanti, caramello. Dopo una meticolosa preparazione i nostri prodotti risultano profumati e con sapori densi di dolcezza e acidita' ben equilibrate e armoniose. Non resta che degustare i profumi e sapori di Modena



Balsamico che Passione



Riserva di Famiglia Extravecchio **25 anni di invecchiamento in Botti in batteria** Bottiglia 100 / 50 ml

Ingredienti: mosto d'uva cotto ottenuto da uve scelte e invecchiato in botti di legno pregiato, rovere, ciliegio castagno, gelso. Ideale per insaporire carne, pesce, verdure, uova, formaggi, fragole, gelato. Acidita' 5/6%.

Non contiene coloranti e conservanti. Contiene solfiti residui non aggiunti. Oro Nero di Modena gusto pieno e sensazioni balsamiche infinite, acidita' e dolcezza equilibrate e ottimamente amalgamate con l'invecchiamento. Dove ormai tutto corre veloce queste botti tramandano ancora la passione della dolce attesa.

Profumi e sapori di altri tempi.



Aceto Balsamico di Modena IGP " Oro Nero Invecchiato "

Bottiglia da 250ml + scatola regalo

Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino e un'aliquota di aceto invecchiato 10 anni in modo da conferire al prodotto i caratteri organolettici tipici.

Invecchiato in botti di castagno, rovere, ciliegio disposti in batterie gli conferiscono aromi, profumi dei vari legni. Ideale per insaporire carne, pesce, verdure crude o cotte, formaggi, risotti con il Parmigiano Reggiano o con il radicchio trevigiano, con la polenta, con una frittata, lo si puo' utilizzare su tantissime pietanze, anche sulla frutta, provatelo con banane, mele o pere, fragole e gelato

Prodotto con uve scelte da vitigni selezionati

Ottima densita' dove la dolcezza del mosto cotto e l'acidita sono ottimamente equilibrate

Non contiene coloranti, caramello o sostanze addensanti.

Contiene solfiti residui non aggiunti Acidita > 6% Scadenza 5 anni



*Confezioni regalo
Non il solito regalo per i tuoi invitati, clienti, amici
Bella da vedere e utile da usare
"Oro Nero di Modena"
Abbiamo anche altre confezioni*

**Prodotto da Acetaia Masina
di Masina Mauro
Via Due Ponti n. 60 Carpi Modena
P.IVA 03342250366
Tel. 059/693238 cell. 3384484204
info@acetaiamasina.it www.acetaiamasina.it**



Aceto Balsamico di Modena Capsula Oro
Bottiglie in formato particolare da 250 ml
Bottiglia Marsca da 250/500/750 ml
Bottiglia Spray da 250ml
Ingredienti mosto d'uva cotto, aceto di vino
Affinato e invecchiato in botti di rovere. Ideale per
insaporire carne, pesce, verdure, formaggi.
Non contiene coloranti, conservanti. Contiene solfiti
residui non aggiunti. Prodotto con uve scelte.
Ottima densità dove la dolcezza del mosto cotto e
l'acidità sono ottimamente equilibrate e l'affinamento
nelle botti di rovere ne completano la coesione dei
sapori e profumi.
Acidità > 6% Scadenza 5 anni



Aceto Balsamico di Modena Capsula Verde
Bottiglia capsula verde da 250/750 ml
Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino
Affinato e invecchiato in botti di rovere. Ideale per
insaporire carne, pesce, verdure, formaggi.
Il nostro aceto è prodotto da mosti e aceti selezionati.
Buona densità dove la dolcezza del mosto cotto e
l'acidità sono ottimamente equilibrate e l'affinamento
nelle botti di rovere ne completano la coesione dei
sapori e profumi.
Non contiene coloranti e conservanti.
Contiene solfiti residui non aggiunti.
Acidità > 6% Scadenza 5 anni



Aceto Balsamico di Modena Capsula Blue
Bottiglia capsula verde da 250/750 ml
Ingredienti: mosto d'uva cotto e aceto di vino,
contiene solfiti residui non aggiunti.
Prodotto per chi desidera la qualità ogni giorno,
con buona viscosità
Ben equilibrato, gradevole profumo di uva,
moderatamente aspro
Consigli per l'uso Adatto per l'uso quotidiano,
sia crudo che cotto. Grazie al suo equilibrio
ottimo come condimento per le verdure a chi
non piace un prodotto troppo dolce e in cottura
con le carni per rendere le pietanze più gustose.
Acidità > 6% Scadenza 5 anni
Non contiene coloranti e conservanti



La Saba agrodolce
Condimento Alimentare
Bottiglia capsula gialla da 250/750 ml
Ingredienti: mosto d'uva cotto ottenuto da uve scelte,
aceto di vino. Affinato e invecchiato in botti di rovere.
Prodotto a bassa acidità (Acidità 4/5%) ideale per
insaporire carne, pesce, verdure, formaggi, fragole,
gelato, macedonia, torte, dolci, in aggiunta ad acqua
come bevanda.
Denso e sciropposo, sapore dolce con leggera acidità
Profumo gradevole ed intenso.
Non contiene coloranti e conservanti.
Contiene solfiti residui non aggiunti
Acidità < 6% Scadenza 5 anni



Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Vasetto da 110gr e 220gr
Ingredienti: Aceto Balsamico di Modena IGP 48%,
Mosto d'uva cotto 38%, aceto di vino 10%
glucosio 4%. Acidità (4/5).
Ideale per cucinare risotti, bolliti di carne,
insaporire, pesce e carne
Molto denso sapore dolce con leggera acidità.
Profumo fruttato gradevole ed intenso.
Contiene solfiti residui non aggiunti.
Non contiene coloranti e conservanti
Scadenza 3 anni