



ACETAIA GIUSEPPE GIUSTI

Modena (MO)

NON IN VENDITA A:
PI/MS/SP

Il Gran Deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti è la più antica acetaia al mondo, fondata nel 1605. Premiata nel corso dei secoli con 14 Medaglie d'Oro alle più importanti esposizioni internazionali e con lo stemma del Re d'Italia nel 1929.

NOTE: L'Aceto Balsamico di Modena Giuseppe Giusti viene prodotto esclusivamente con uve locali, secondo l'antico metodo dei Maestri Acetieri di famiglia. Il Gran Deposito è la preziosa collezione di botti ereditata dagli avi, composta da centinaia di barili risalenti al Seicento, Settecento e Ottocento, tuttora produttivi.

ACETI

ACETO BALSAMICO
DI MODENA TRADIZIONALE DOP

- Tradizionale Affinato
- Tradizionale Extravecchio
- Riserva Gioiello 50 anni
- Selezioni Speciali
- Riserva Gioiello 100 anni

ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

- 1 Med. Argento "Il Profumato"
- 2 Med. d'Oro "Il Classico"
- 3 Med. d'Oro "Riccardo Giusti"
- 4 Med. d'Oro "Quarto Centenario"
- 5 Med. d'Oro Banda Rossa

LINEA BIOLOGICA
AZ. AGRICOLA GIUSTI

CONDIMENTI

Condimento
"Agridolce Bianco"

- Condimento a base di Aceto di Mele con aggiunta di ABM IGP
- Condimento all'ABM IGP Fico, Lampone, Tartufo
- Condimento "Saba"

SALSE E CREME

- Crema a base di ABM IGP Classica
- Crema Gastronomica Bianca
- Creme a base di ABM IGP: Aromatizzate al Tartufo, Lampone, Fico, Limone, Melograno, Vaniglia, Arancia, Mela, Ciliegia, Fragola, Zenzero, Funghi Porcini
- Crema a base di Aceto Balsamico di Modena IGP
- Altro...

CIOCCOLATO

Cioccolatini all'Aceto Balsamico di Modena IGP

PRODOTTI DA FORNO

Panettone all'Aceto Balsamico di Modena IGP

SALI E SPEZIE

Sale all'Aceto Balsamico di Modena IGP

