



Leonardo Giovanni

BALSAMICO



DIAMOND GOOD LUXURY

Italian Excellence



Artigiani produttori di Balsamico
Artisans manufacturers of Balsamic
Artisans producteurs de Balsamique



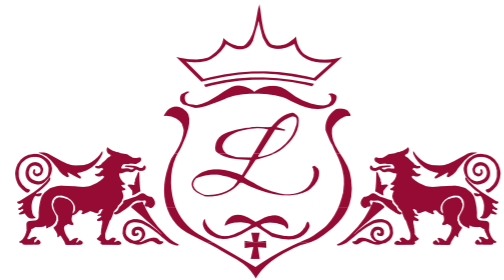
Giovanni e Francesco Leonardini

BALSAMICO



DIAMOND GOOD LUXURY

The medals of quality



LEONARDI

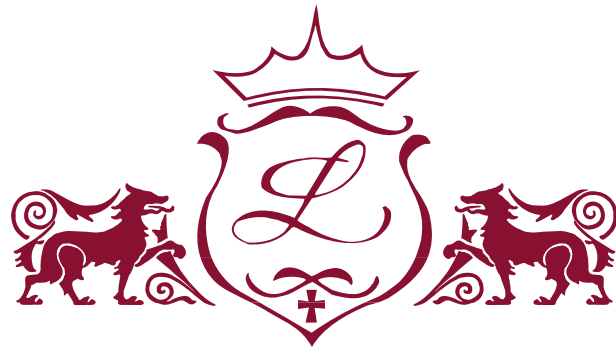
1871

BALSAMICO



Leonardi Giovanni





LEONARDI

1871

Gran Deposito Leonardi



Aceto Balsamico di Modena IGP

Balsamic Vinegar of Modena

Vinaigre Balsamique de Modène

DIAMOND GOOD LUXURY

Italian Style



Eravamo nel 1869 quando Giuseppe Leonardini riceveva in eredità le sue prime botti e i barili di Aceto Balsamico già invecchiato di almeno 20 anni. Dopo due anni, l'azienda agricola Leonardini si distingueva già per la sua elevata qualità.

In quei tempi, i mosti, da cui il Balsamico nasce per fermentazione ed invecchiamento naturale, erano considerati mosti di disavanzo del processo di produzione del vino. Si racconta che il figlio di Giuseppe, Vito Leonardini, per questo nobile prodotto, prima di avviare nuove botti selezionava i mosti migliori per produrre un Balsamico eccellente. Inoltre, era lo stesso Leonardini che assisteva alla vendemmia, e faceva raccogliere i grappoli più maturi e rigogliosi cominciando a far conoscere ed apprezzare i Balsamici provenienti da uve di prima qualità.

Con il passare del tempo la tecnica si affinava mentre si scopriva l'immenso patrimonio sensoriale che si formava nelle vecchie botticelle contenenti i mosti cotti provenienti da uve selezionate.

Oggi come allora faceva suo padre Vito, Giovanni Leonardini rispetta gli stessi processi produttivi offrendo ai Buongustai Balsamici eccellenti ed inimitabili, intrisi di passione, storia e tradizione centenaria.

It was back in 1869 when Giuseppe Leonardini inherited his first barrels and casks of Balsamic Vinegar already aged for at least 20 years. Two years later the Leonardini Vinegar farm was already well-known for its high quality.

At that time, the musts, from which Balsamic Vinegar originates by fermentation and natural ageing, were considered left over musts of the wine production process.

It seems however, that Vito Leonardini, Giuseppe's son, before starting the new barrels for this fine product, selected the best musts to produce an excellent Balsamic. Leonardini himself used to oversee the harvest and had the most ripe, lush grape bunches collected, starting to bring recognition to Balsamic Vinegars made from top quality grapes.

With the passing of time, the technique got refined while people became aware of the immense sensorial legacy which was growing in the old little barrels of cooked musts coming from selected grapes.

Still now Giovanni Leonardini, as his father Vito before him, follows all the production phases in order to yield an excellent and unique Balsamic, soaked with passion, history and a centenary tradition.

En 1869, Giuseppe Leonardini héritait ses premiers tonneaux contenant un Vinaigre Balsamique d'au moins vingt ans d'âge. Deux ans plus tard, l'exploitation agricole Leonardini se distinguait déjà pour sa qualité supérieure.

A cette époque-là, les moûts dont le vinaigre Balsamique se "construit", par fermentation et par vieillissement naturel, étaient considérés comme des "moûts perdus" provenant du processus de production du vin.

On raconte que pour ce noble produit, avant de remplir de nouveaux tonneaux, Vito Leonardini, fils de Giuseppe, choisissait les meilleurs moûts pour produire un vinaigre Balsamique excellent. De plus, Leonardini participait personnellement aux vendanges et exigeait que seules les grappes les plus mûres et les plus belles soient cueillies, commençant ainsi à faire connaître et apprécier les vinaigres Balsamiques produits à partir de raisins de qualité.

Avec le temps, la technique de production se raffinait et on comprit que ce qui se formait dans les vieux tonneaux contenant les moûts de raisins scuits, constituait en réalité un formidable patrimoine sensoriel. Aujourd'hui comme autrefois faisait son père Vito, Giovanni Leonardini respecte les mêmes processus de production pour offrir aux fines bouches des balsamiques excellents et inimitables, imprégnés de passion, d'histoire et de tradition centenaire.



LEONARDINI

1871

BALSAMIC ARTISANS



Giovanni Leonardini



TASTE & TRADITION



A Magreta di Modena la collezione Leonardi è sinonimo di tradizione, storia, passione di una famiglia che da oltre quattro generazioni dona il proprio impegno nell'invecchiamento ad arte del Balsamico di Modena.

I trenta e più Balsamici invecchiati in botti rappresentano tutte le biodiversità, i sapori e i profumi della nostra terra di Modena, da sempre culla delle migliori uve d'Italia quali il Lambrusco e il Trebbiano modenese.

In Magreta (Modena, Italy), Leonardi collection is a synonym for tradition, history and devotion of a family that has dedicated itself for more than four generations to the art of ageing the Balsamic of Modena.

More than thirty types of Balsamic aged in wood barrels represent the full biodiversity, flavours and aromas of Modena land, home of the best Italian grapes such as Lambrusco and Trebbiano Modenese.

A Magreta (Modène, Italie), la collection Leonardi est synonyme de tradition, d'histoire, de passion au cœur d'une famille qui depuis plus de quatre générations prodigue toutes ses énergies au vieillissement dans les règles de l'art du Balsamique de Modène.

Les plus de trente types de Balsamiques affinés en futs de Bois représentent non seulement toutes les biodiversités, les saveurs et les senteurs du terroir de Modène, berceau ancestral des meilleurs crus d'Italie comme le Lambrusco et le Trebbiano Modénais, mais symbolisent aussi l'excellence de nos cépages.





Leonardi, four generations of Balsamic Vinegar – Leonardi, quatre générations de Balsamique
Leonardi, il Balsamico da quattro generazioni



*Leonardi Giuseppe
Guicciardi Maria*



Leonardi Vito



Leonardi Giovanni



Leonardi Francesco

L'Aceto Balsamico Leonardi è una storia di famiglia e di dedizione documentata dai numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali che arricchiscono il Museo e le acetaie dell'Azienda agricola. Ogni premio racconta un momento ricco di emozione e di gratitudine per la sapienza e la passione ereditate dai padri fondatori.

The Balsamic Vinegar Leonardi tells the story of a family whose dedication has been rewarded with many prizes in Italy and abroad as documented inside the Museum and the various "Acetaie" of the farm. Each award stands for a specific moment full of emotion and gratitude for the know-how and passion inherited from the fathers founders.

Le Vinaigre Balsamique Leonardi est une histoire de famille dont la dévotion est documentée par les nombreuses récompenses nationales et internationales qui enrichissent le Musée et les greniers "acetaie" de l'exploitation agricole. Chaque prix raconte un instant précis d'émotion et de gratitude pour le savoir-faire et la passion hérités des pères fondateurs.



Award 2013-2014-2015

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DOP



Code L141



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

“AFFINATO 15” Code L141 - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 2 pz

COFANETTO IN LEGNO - WOODEN BOX - COFFRET BOIS

“TREASURE 15” Code G131 - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 2 pz

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, grigliate e arrostiti, bolliti, pesce, omelette, formaggi, frutta, dolci...

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA DOP

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, fish, omelette, cheese, fruit, desserts,...

VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE DOP

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, les omelettes, les fromages, les fruits, les desserts...



Code L140

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

“EXTRAVECCHIO 30” Code L140 - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 2 pz

COFANETTO IN LEGNO - WOODEN BOX - COFFRET BOIS

“TREASURE 30” Code G136 - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 2 pz

Indicato per: tartine, verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, frittelle, budini, gelato, fragole, cioccolato fondente, come digestivo a fine pasto.

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA DOP

Ideal for: canapés, grilled or barbecued vegetables, smoked salmon, pasta, pizza, risotto, fish, boiled, roast or grilled meat, cheese, pancakes, puddings, ice cream, strawberries, dark chocolate and pure at the end of a meal as a digestif.

VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE DOP

Indiqué pour: les tartines apéritif, les légumes vapeur ou grillés, le saumon fumé, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les fromages, les crêpes, les yaourts, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas en guise de digestif.



TREASURE



Prestige Trophy
10 Years of High Quality



CONDIMENTO BALSAMICO
FINE "4 TRAVASI"

Code **G200**
100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto.
BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat.
CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les rôtis.

CONDIMENTO BALSAMICO
GENTILE "6 TRAVASI"

Code **G205**
100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate.
BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette.
CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes rôties ou grillées ou bouillies, les omelettes.

CONDIMENTO BALSAMICO
SPECIALE "8 TRAVASI"

Code **G210**
100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate, formaggi.
BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette, cheese.
CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les rôtis, les omelettes, les fromages.

CONDIMENTO BALSAMICO
PREGIATO "10 TRAVASI"

Code **G215**
100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate, formaggi, salumi.
BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meats, boiled meat, omelette, cheese, salami and ham.
CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes rôties, les grillades, les viandes bouillies, les omelettes, les fromages, la charcuterie.

CONDIMENTO BALSAMICO
NOBILE "12 TRAVASI"

Code **G218**
100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: riso, grigliate e arrosti, bolliti, pesce, formaggi, Foie Gras, pizza, macedonie, gelati, yoghurt.
BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: rice, roast and grilled meat, boiled meat, fish, cheese, Foie Gras, pizza, fruit salad, ice-cream, yoghurt.
CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les risottos, les viandes rôties ou bouillies, les grillades, les poissons, les fromages, Foie Gras, pizza, les salades de fruits, les glaces, les yaourts.

CONDIMENTO BALSAMICO
RISERVA "15 TRAVASI"

Code **G220**
100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: verdure crude o alla brace, zuppa, pasta, riso, carni arrosto o alla griglia, formaggi, frutta, yogurt, gelati a base di crema.
BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: raw, cooked or barbecued vegetables, soup, pasta, rice, roast or grilled meat, cheese, fruit, yoghurt, ice-cream.
CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, les crudités, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes rôties ou grillées, les fromages, les fruits, les yaourts, les crèmes glacées.

collezione "Liberty"

TASTE & TRADITION



CONDIMENTO BALSAMICO

Un bouquet ricco di sfumature, una densità preziosa in uno scrigno dalla linea chic regalano sensazioni inebrianti che entrano dentro e rimangono, per sempre.

BALSAMIC CONDIMENT

Shades of colours, nuances of flavours, a precious density kept in a refined box providing inebriating sensations which enter our soul and linger on, forever.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Un bouquet riche et complexe, des nuances de couleurs et une densité précieuse dans un écrin chic et épuré qui, une fois ouvert, libère des sensations enivrantes pénétrant l'esprit à jamais.

CONDIMENTO BALSAMICO IL NOBILE "12 TRAVASI"

Code **G300**
130 g - 4.58 oz - Box 4 pz
Indicato per: riso, grigliate e arrostiti, bolliti, pesce, formaggi, Foie Gras, salumi, macedonie, gelati, yogurt.

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: rice, roast or grilled meat, boiled meat, fish, cheese, Foie Gras, cold cuts, fruit salad, ice-cream, yoghurt.

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les risottos, grillades et rôtis de viande ou de poisson, les fromages, le Foie Gras, la charcuterie, les salades de fruits, les crèmes glacées, les yaourts.

CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA LEONARDI "15 TRAVASI"

Code **G305** 50 g - 1.76 oz - Box 4 pz
Indicato per: verdure crude o alla brace, zuppa, pasta, riso, carni arrostito o alla griglia, patate, uova, formaggi, frutta, yogurt, gelati a base di crema, panna cotta.

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: raw, cooked or barbecued vegetables, soup, pasta, rice, roast or grilled meat, potatoes, eggs, cheese, fruit, yoghurt, ice-cream, pancakes.

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, les crudités, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes rôties ou grillées, les pommes de terre, les œufs, les fromages, les fruits, les yaourts, les crèmes glacées, les crêpes.



collezione "Elegance"

Ogni grande Balsamico ha le sue annate migliori, che si distinguono da tutte le altre: sono quelle che il produttore conserva con amore e cede - di solito a malincuore - solo a chi crede sappia apprezzare le meravigliose sfumature di queste poche bottiglie.

La Selezione Speciale Leonardì Giovanni rappresenta una serie di Balsamici millesimati, frutto dei migliori raccolti di vendemmia e dei migliori mosti posti ad invecchiare in piccole botti che il Maestro Assaggiatore ha voluto approvare personalmente e curare durante tutta la fase di maturazione per poi cederle all'attenzione di un'altra generazione.

Queste gocce di Balsamico sono racchiuse in bottiglie dalla serie limitata e numerata, sono uniche e irripetibili, come uniche ed irripetibili sono le condizioni che le hanno generate.

E' per questo motivo che i Balsamici Selezione Speciale Leonardì sono preziosi e disponibili in piccolissime quantità, gioielli per appassionati ed intenditori di pezzi rari.

Every great Balsamic Vinegar has its best vintages that stand out above all the rest. These are the ones that the maker holds lovingly apart and gives - usually with some sorrow - only to those who know how to appreciate the marvelous subtleties of these few bottles.

Leonardi Giovanni Special Selection is a series of dated Balsamic Condiments, the result of the best harvests and the best musts aged in small barrels that the Master Taster approved personally and oversaw during its entire ageing process and then gave them over to the care of a new generation.

These Balsamic drops are contained in bottles in limited and numbered series. They are as unique and unrepeatable as the conditions that gave birth to them.

This is why the Leonardì Special Selection are like precious gems, available in very small quantities for fine connoisseurs and balsamic lovers.

Tous les grands vinaigres Balsamiques ont leurs années les meilleures, qui se distinguent de toutes les autres : ce sont les millésimes, que le producteur garde avec amour et ne livre - "généralement à contrecœur" - qu'à ceux qui sauront apprécier les merveilleuses nuances de ces rares bouteilles.

La Sélection Spéciale Leonardì Giovanni représente des vinaigres Balsamiques millésimés issus des meilleures récoltes et des meilleurs moûts vieillis dans de petits tonneaux, auxquels le Maître Dégustateur a voulu donner personnellement son approbation et suivre pendant toute la période de maturation pour les transmettre, ensuite, aux bons soins de la génération suivante.

Ces précieuses gouttes de Balsamique sont protégées par des bouteilles à tirage limité et numéroté ; chacune d'elles est absolument unique, tout comme le sont les conditions dans lesquelles elles ont été produites. C'est la raison pour laquelle les Balsamiques Sélection Spéciale Leonardì sont si précieux et ne se trouvent qu'en très petite quantité, bijoux de la nature pour passionnés et fins connaisseurs de produits rares.



CONDIMENTO BALSAMICO

RISERVA CILIEGIO "16 TRAVASI"

Code **G315** 50 g - 1.76 oz - Box 4 pz

Condimento raffinato invecchiato in botti di ciliegio.

Indicato per: preparazione di aperitivi, formaggi, yogurt, frutta, dessert, gelati a base di crema, crêpes,...

CHERRY BALSAMIC CONDIMENT

Refined and fruity Balsamic Condiment aged in Cherry Barrels

Ideal for: aperitif drinks, cheese, yoghurt, fruit, desserts, ice-cream, pancakes,...

CONDIMENT BALSAMIQUE AU CERISIER

Condiment raffiné et fruité vieilli en barriques de bois de Cerisier.

Indiqué pour: les apéritifs, les fromages, les yaourts, les salades de fruits, les crèmes glacées, les crêpes,...



CONDIMENTO BALSAMICO

RISERVA GINEPRO "16 TRAVASI"

Code **G310** 50 g - 1.76 oz - Box 4 pz

Condimento prezioso e aromatico, invecchiato in botti di ginepro.

Indicato per: carni arrosto e alla griglia, selvaggina, salumi, formaggi.

JUNIPER BALSAMIC CONDIMENT

Precious and aromatic Condiment aged in Juniper Barrels.

Ideal for: meat, game, cold cuts, seasoned cheese.

CONDIMENT BALSAMIQUE AU GENÉVRIER

Condiment précieux et aromatique vieilli en barriques de bois de Genévrier.

Indiqué pour: les viandes, le gibier, la charcuterie, les fromages.

CONDIMENTO BALSAMICO

RISERVA TARTUFO "16 TRAVASI"

Code **G320** 50 g - 1.76 oz - Box 4 pz

Condimento ricercato aromatizzato per infusione con tartufo bianco e invecchiato in botti di legni pregiati.

Indicato per: insalate, risotti, uova, patate, carni, formaggi.

TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT

White Truffle Balsamic Condiment aged in precious wood barrels.

Ideal for: salads, rice, eggs, potatoes, meat, cheese.

CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE

Condiment Balsamique aromatisé par infusion de Truffe Blanche et vieilli en barriques de bois précieux.

Indiqué pour: les salades, les risottos, les œufs, les pommes de terre, les viandes, les fromages.





CONDIMENTO BALSAMICO
L'ECCELLENZA "20 TRAVASI"

Code **G350** 65 g - 2.29 oz - Box 4 pz
Indicato per: verdure cotte, alla griglia e alla brace, salmone affumicato, zuppa, pasta, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate fritte o bollite, pesce, formaggi, salumi, gelato alla crema, yogurt, macedonia di frutta, cioccolato fondente.

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: grilled, barbecued and cooked vegetables, smoked salmon, soup, pasta, risotto, roast, grilled or boiled meat, boiled potatoes, chips (French fries), fish, cheese, salami and ham, vanilla ice cream, yoghurt, fruit salad, dark chocolate.

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les légumes vapeur, grillés ou simplement cuits, le saumon fumé, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre, les poissons, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, le chocolat noir.

Limited Collection Leonardi Giovanni



CONDIMENTO BALSAMICO
RISERVA ARGENTO "50 TRAVASI"

Code **G370** 68 g - 2.39 oz - Box 2 pz
Indicato per: qualsiasi piatto, dall'antipasto al dolce. È un ottimo digestivo se degustato puro a fine pasto.

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: all kinds of dish, from appetizers to desserts. It is an excellent after-dinner if taken alone at the end of a meal.

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: tous types de plats, de l'entrée au dessert. Une petite cuillère en fin de repas constitue un excellent digestif.

CONDIMENTO BALSAMICO
IL PATRIARCA "30 TRAVASI"

Code **G360** 65 g - 2.29 oz - Box 4 pz
Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate bollite, pesce, caviale, foie gras, sushi, formaggi stagionati, salumi, gelato alla crema, yogurt, macedonia di frutta, fragole, cioccolato fondente, un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: smoked salmon, risotto, roast, grilled or boiled meat, boiled potatoes, boiled potatoes, fish, caviar, foie gras, sushi, matured cheese, cold cuts, vanilla ice cream, yoghurt, fruit salad, strawberries, dark chocolate.
Pure at the end of the meal as an after-dinner for digestion.

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: saumon fumé, risottos, viandes bouillies, rôties ou grillées, pommes de terre, poissons, caviar, foie gras, sushi, fromages affinés, charcuterie, crèmes glacées, yaourts, salades de fruits, fraises, chocolat noir.
Pur en fin de repas en guise de digestif.



CONDIMENTO BALSAMICO
GRAN RISERVA ORO "100 TRAVASI"

Code **G380** 68 g - 2.39 oz - Box 2 pz
Indicato per: si abbina a qualsiasi piatto ed è adatto ad accompagnare il dolce e il salato. Da gustare anche puro a fine pasto per le sue proprietà digestive e per la gradevole complessità dei sapori.

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: accompaniment for any food preparation, from appetizer to dessert. Recommended pure at the end of the meal for its digestive properties and for its amazing taste.

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: agrémenter toutes les préparations culinaires, salées ou sucrées. Conseillé pur en fin de repas pour ses propriétés digestives mais aussi pour l'agréable complexité de saveurs qu'il dégage.



La riserva più antica di Casa Leonardi rappresenta la quintessenza dell'eredità familiare, 150 anni carichi di storia, di devozione all'arte dell'affinamento tradizionale dei mosti, iniziata nell'800 con Giuseppe Leonardi e tramandata a Vito, quindi a Giovanni e Francesco che oggi offrono con orgoglio un vero tesoro, seppure in quantità limitata, intenso e generoso nel gusto, nell'aroma e nel legame che simboleggia.

The oldest Reserve of Acetaia Leonardi represents the quintessence of the family legacy, 150 years of history, of devotion to the traditional art of musts aging, started with Giuseppe Leonardi in the 19th century and handed down to Vito and then to Giovanni and Francesco who pride themselves on offering a real treasure, yet in limited quantity, very intense in terms of taste and flavours besides the bond it symbolizes.

La réserve la plus ancienne de la Maison Leonardi représente la quintessence de l'héritage familial, 150 ans chargés d'histoire, de dévouement à l'art de l'affinage traditionnel des mouts, commencé au 19ème siècle par Giuseppe Leonardi et transmis à Vito, puis à Giovanni et Francesco qui aujourd'hui nous offrent avec orgueil un vrai trésor, certes en série limitée, très intense au niveau du goût, des arômes mais aussi de la symbolique qu'il émane.



Limited collection Leonardi Giovanni

CONDIMENTO BALSAMICO

GRAN RISERVA ORO "150 TRAVASI"

Code **G390** 68 g - 2.39 oz - Box 2 pz

Indicato per sublimare qualsiasi cibo, dall'antipasto al dessert. Si degusta anche puro al cucchiaino come aperitivo o a fine pasto per le sue proprietà digestive.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal to sublime any sweet or savoury food, from starter to dessert. May be enjoyed also pure off the spoon before a meal as an aperitif or as an after-dinner for its digestive properties.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Idéal en petites touches pour sublimer tous les plats sucrés ou salés, du hors d'œuvre au dessert. Se déguste aussi pur à la cuillère en début de repas comme un apéritif ou en fin de repas pour ses vertus digestives.



Limited Collection



**CONDIMENTO BALSAMICO
RISERVA GINEPRO
"16 TRAVASI"**

Code **G120161SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz

Condimento prezioso e aromatico, invecchiato in botti di ginepro.

Indicato per: carni arrosto e alla griglia, selvaggina, salumi, formaggi.

JUNIPER BALSAMIC CONDIMENT

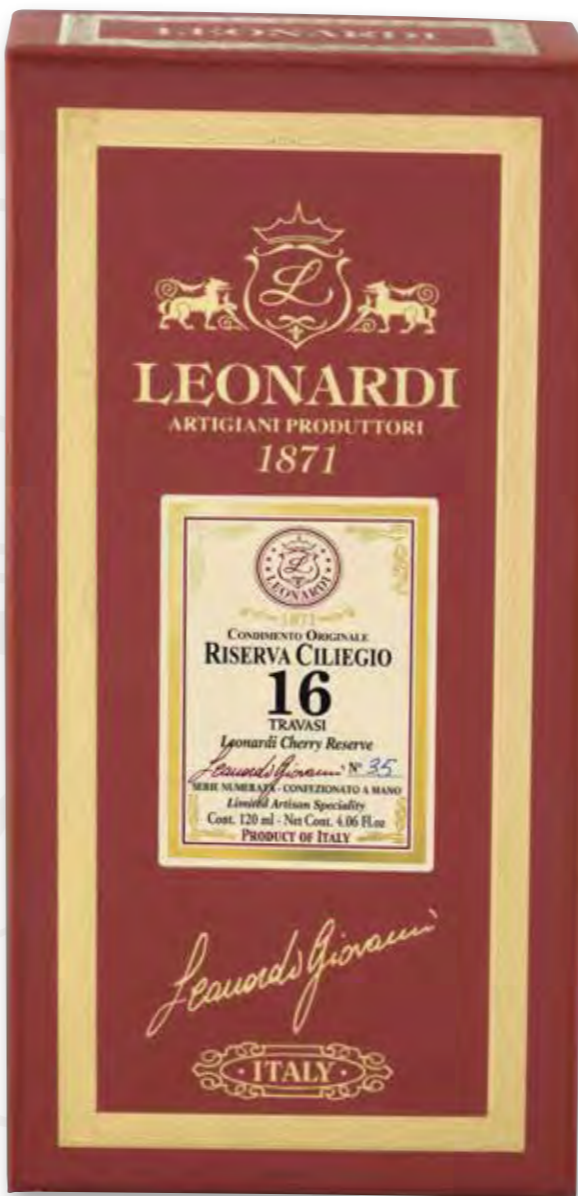
Precious and aromatic Condiment aged in Juniper Barrels.

Ideal for: meat, game, cold cuts, seasoned cheese.

CONDIMENT BALSAMIQUE AU GENÉVRIER

Condiment précieux et aromatique vieilli en barriques de bois de Genévrier.

Indiqué pour: les viandes, le gibier, la charcuterie, les fromages.



**CONDIMENTO BALSAMICO
RISERVA CILIEGIO
"16 TRAVASI"**

Code **G120163SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz

Condimento raffinato invecchiato in botti di ciliegio.

Indicato per: preparazione di aperitivi, formaggi, yogurt, frutta, dessert, gelati a base di crema, crêpes,...

CHERRY BALSAMIC CONDIMENT

Refined and fruity Balsamic Condiment aged in Cherry Barrels

Ideal for: aperitif drinks, cheese, yoghurt, fruit, desserts, ice-cream, pancakes,...

CONDIMENT BALSAMIQUE AU CERISIER

Condiment raffiné et fruité vieilli en barriques de bois de Cerisier.

Indiqué pour: les apéritifs, les fromages, les yaourts, les salades de fruits, les crèmes glacées, les crêpes,...

**CONDIMENTO BALSAMICO
RISERVA TARTUFO
"16 TRAVASI"**

Code **G120165SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz

Condimento ricercato aromatizzato per infusione con tartufo bianco e invecchiato in botti di legni pregiati.

Indicato per: insalate, risotti, uova, patate, carni, formaggi.

TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT

White Truffle Balsamic Condiment aged in precious wood barrels.

Ideal for: salads, rice, eggs, potatoes, meat, cheese.

CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE

Condiment Balsamique aromatisé par infusion de Truffe Blanche et vieilli en barriques de bois précieux.

Indiqué pour: les salades, les risottos, les œufs, les pommes de terre, les viandes, les fromages.





CONDIMENTO BALSAMICO IL PREGIATO "10 TRAVASI"

Code **G12010SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: riso, grigliate e arrostiti, bolliti, pesce, formaggi, Foie Gras, salumi, macedonie, gelati, yogurt.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: rice, roast or grilled meat, boiled meat, fish, cheese, Foie Gras, cold cuts, fruit salad, ice-cream, yoghurt.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Indiqué pour: les risottos, grillades et rôtis de viande ou de poisson, les fromages, le Foie Gras, la charcuterie, les salades de fruits, les crèmes glacées, les yaourts.



CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA NOBILE "15 TRAVASI"

Code **G12015SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz

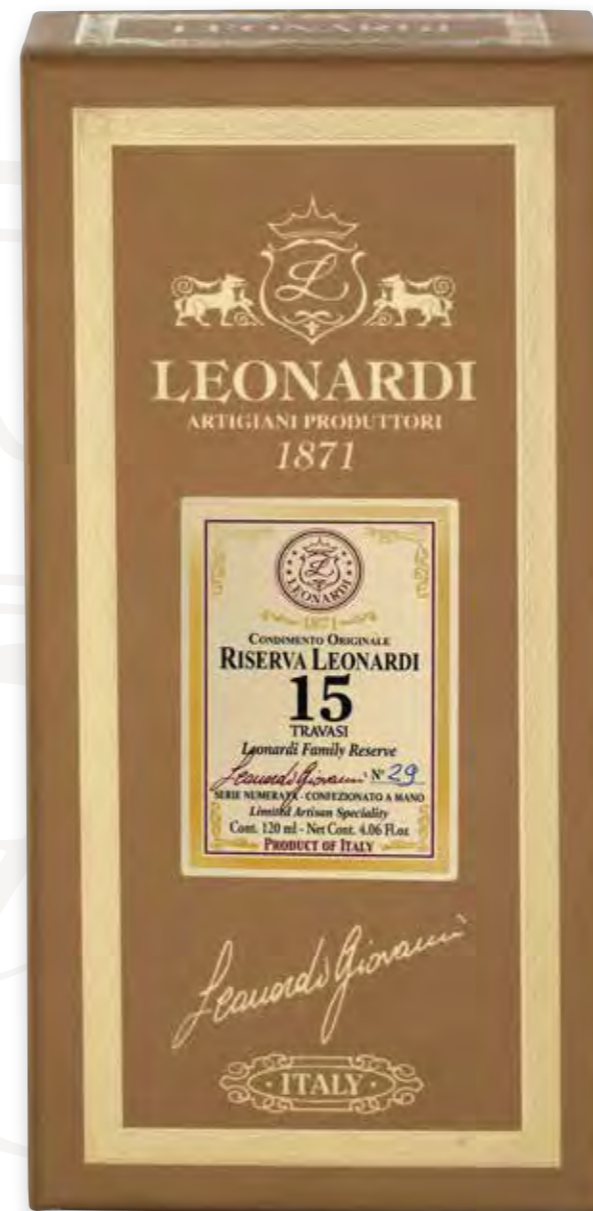
Indicato per: verdure crude o alla brace, zuppa, pasta, riso, carni arrosto o alla griglia, patate, uova, formaggi, frutta, yogurt, gelati a base di crema, panna cotta.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw, cooked or barbecued vegetables, soup, pasta, rice, roast or grilled meat, potatoes, eggs, cheese, fruit, yoghurt, ice-cream, pancakes.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, les crudités, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes rôties ou grillées, les pommes de terre, les œufs, les fromages, les fruits, les yaourts, les crèmes glacées, les crêpes.



CONDIMENTO BALSAMICO L'ECCELLENZA "20 TRAVASI"

Code **G12020SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: verdure cotte, alla griglia e alla brace, salmone affumicato, zuppa, pasta, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate fritte o bollite, pesce, formaggi, salumi, gelato alla crema, yogurt, macedonia di frutta, cioccolato fondente.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: grilled, barbecued and cooked vegetables, smoked salmon, soup, pasta, risotto, roast, grilled or boiled meat, boiled potatoes, chips (French fries), fish, cheese, salami and ham, vanilla ice cream, yoghurt, fruit salad, dark chocolate.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Indiqué pour: les légumes vapeur, grillés ou simplement cuits, le saumon fumé, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre, les poissons, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, le chocolat noir.





CONDIMENTO BALSAMICO IL PATRIARCA "30 TRAVASI"

Code **G12030SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate bollite, pesce, caviale, foie gras, sushi, formaggi stagionati, salumi, gelato alla crema, yogurt, macedonia di frutta, fragole, cioccolato fondente, un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: smoked salmon, risotto, roast, grilled or boiled meat, boiled potatoes, boiled potatoes, fish, caviar, foie gras, sushi, matured cheese, cold cuts, vanilla ice cream, yoghurt, fruit salad, strawberries, dark chocolate.

Pure at the end of the meal as an after-dinner for digestion.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Indiqué pour: saumon fumé, risottos, viandes bouillies, rôties ou grillées, pommes de terre, poissons, caviar, foie gras, sushi, fromages affinés, charcuterie, crèmes glacées, yaourts, salades de fruits, fraises, chocolat noir.
Pur en fin de repas en guise de digestif.



CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA ARGENTO "50 TRAVASI"

Code **G12050SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: qualsiasi piatto, dall'antipasto al dolce.
È un ottimo digestivo se degustato puro a fine pasto.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: all kinds of dish, from appetizers to desserts.
It is an excellent after-dinner if taken alone at the end of a meal.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Indiqué pour: tous types de plats, de l'entrée au dessert.
Une petite cuillère en fin de repas constitue un excellent digestif.



CONDIMENTO BALSAMICO GRAN RISERVA ORO "100 TRAVASI"

Code **G12100SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: si abbina a qualsiasi piatto ed è adatto ad accompagnare il dolce e il salato. Da gustare anche puro a fine pasto per le sue proprietà digestive e per la gradevole complessità dei sapori.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: accompaniment for any food preparation, from appetizer to dessert. Recommended pure at the end of the meal for its digestive properties and for its amazing taste.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Indiqué pour: agréments toutes les préparations culinaires, salées ou sucrées. Conseillé pur en fin de repas pour ses propriétés digestives mais aussi pour l'agréable complexité de saveurs qu'il dégage.





GRAN RISERVA ORO

"Italy Collection"



CONDIMENTO BALSAMICO GRAN RISERVA ORO "150 TRAVASI"

Code **G12150SC** 120 ml - 4.06 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per sublimare qualsiasi cibo, dall'antipasto al dessert.

Si degusta anche puro al cucchiaino come aperitivo o a fine pasto per le sue proprietà digestive.

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal to sublime any sweet or savoury food, from starter to dessert.
May be enjoyed also pure off the spoon before a meal as an aperitif or as an after-dinner for its digestive properties.

CONDIMENT BALSAMIQUE
Idéal en petites touches pour sublimer tous les plats sucrés ou salés, du hors d'œuvre au dessert.
Se déguste aussi pur à la cuillère en début de repas comme un apéritif ou en fin de repas pour ses vertus digestives.



collezione "Opera"



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"2 TRAVASI"

Code **G100** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure crude, pinzimoni.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
Ideal for: mixed salads, raw vegetables, bread dip.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
Indiqué pour: salades, crudités, vinaigrettes.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"4 TRAVASI"

Code **G103** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni bianche, pesce bollito, pinzimoni.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, white meat, boiled fish, vinaigrettes and bread dip.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
Indiqué pour: les salades, les légumes crus ou cuits, les viandes blanches, le poisson vapeur, les vinaigrettes.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"6 TRAVASI"

Code **G105** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche, pesce bollito, frittate, pinzimoni, marinate.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, white meat, boiled fish, omelette, vinaigrettes, marinades.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
Indiqué pour: les salades, les légumes grillés ou vapeur, les viandes blanches, les poissons, les omelettes, les vinaigrettes, les marinades.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"8 TRAVASI"

Code **G115** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carne e pesce, pinzimoni, marinate, uova, patate.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, grilled and boiled meat and fish, vinaigrette and sauces, eggs, potatoes.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
Indiqué pour: les salades, les légumes crus et cuits, la viande et le poisson grillés, les vinaigrettes, les marinades, les œufs, les pommes de terre.

collezione "Opera"



L'Acetaia Leonardi rappresenta la massima espressione della cultura legata al Balsamico di Modena.

Una tradizione secolare che affonda le sue radici nel cuore della provincia modenese dove genuinità, spontaneità e passione rappresentano ancora valori cardini dell'economia del territorio.

Sublimazione dei sensi è la definizione più idonea alle caratteristiche dell'Oro Nero di Modena.

Acetaia Leonardi is the highest expression of the cultural heritage that surrounds the Balsamic of Modena.

A centuries-old tradition, deeply rooted in the heart of Modena's district, where authenticity, simplicity, and dedication are still key values of the local economy.

"Sublimation of the senses" is perhaps the best description for the qualities of Modena's "Black Gold".

La vinaigrierie Leonardi représente la plus haute expression de la culture liée au Balsamique de Modène.

Dans cette exploitation Agricole, datant de plus de cent ans, on observe tous les procédés traditionnels "à l'ancienne" propres à cette région de Modène où la pureté, la spontanéité et la passion sont encore des valeurs charnières de l'économie locale.

L'Or Noir de Modène est le véritable domaine de la sublimation des sens.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"10 TRAVASI" Code **G120** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure cotte e alla brace, patate fritte o bollite, salmone e frutti di mare, pizza, riso, ottimo su carni bollite, arrosto o alla griglia, pesce, formaggi, gelato alla crema, macedonia di frutta.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: cooked and barbecued vegetables, French fries or boiled potatoes, salmon and seafood, pizza, rice, boiled, roast or grilled meat, fish, cheese, vanilla ice-cream, fruit salad.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes grillés, les pommes de terre frites ou vapeur, le saumon et fruits de mer, les pizzas, les risottos, les viandes en bouillon, rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les crèmes glacées, les salades de fruits.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"12 TRAVASI" Code **G125** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, gelato, fragole, cioccolato fondente, come digestivo a fine pasto.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: grilled or barbecued vegetables, smoked salmon, canapés, pasta, pizza, risotto, fish, boiled, roast or grilled meat, cheese, ice-cream, strawberries, dark chocolate and pure at the end of a meal as a digestif.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, le saumon fumé, les tartines, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

"15 TRAVASI" Code **G128** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, Foie-Gras, caviale, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, frittelle, budini, gelato, fragole, cioccolato fondente, come digestivo a fine pasto.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: grilled or barbecued vegetables, smoked salmon, canapés, Foie-Gras, caviar, pasta, pizza, risotto, fish, boiled, roast or grilled meat, cheese, pancakes, puddings, ice-cream, strawberries, dark chocolate and at the end of a meal as a digestif.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, le saumon fumé, les tartines apéritif, le Foie-Gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les fromages, les omelettes, les crêpes, les flans, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

collezione "Antichi Sapori"



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

"SOLE MIO" LEONARDI PRODUCT OF SICILY

Code **G415** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 4 pz

Code **G410** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude, cotte o alla brace, patate, pinzimoni, salse e sughi, zuppa, pasta, riso, carni arrosto o alla griglia, pesce, formaggi, affettati, pizza, bruschetta. L'olio di oliva può essere utilizzato sia a crudo che per la cottura.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Ideal for: raw, cooked and barbecued vegetables, potatoes, vinaigrettes, dipping and sauces, soup, pasta, rice, roast or grilled meat, fish, cheese, cured meat, pizza, garlic bread. Olive oil for raw or cooked use.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Indiqué pour: légumes crus, vapeur ou grillés, pommes de terre, vinaigrettes, sauces, soupes, pâtes, riz, viande rôtie ou grillée, marinades, poisson, fromages, charcuterie, pizza, bruschetta (croûtons). L'huile d'olive peut être utilisée crue ou pour les fritures.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "DOLCE VITA"

Code **G405** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 4 pz

Code **G400** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche, pesce bollito, frittate, pinzimoni, marinade.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, white meat, boiled fish, omelette, vinaigrettes, marinades.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes crus ou cuits, les viandes blanches, les poissons, les omelettes, les vinaigrettes, les marinades.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO "ORO NOBILE"

Code **G425** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 4 pz

Code **G420** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

E' ottenuto dal mosto d'uve bianche acetificato e maturato in botti di Rovere in modo da ottenere un colore giallo oro.

La sua caratteristica più evidente e' quella di lasciare invariato il colore delle pietanze regalando profumi e sapori fruttati delicatamente acidi (validissimo sostituto dell'aceto di vino).

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure cotte e crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia.

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

It is produced using white grape Must, acetified and aged in oak barrels to get its typical amber colour. Its most striking feature is that it does not alter the colour of dishes but it adds a fruity and mildly acid aroma and flavour (excellent to replace wine vinegar).

Ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), fresh cheese, fruit salad.

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Ce condiment est obtenu à partir du moût de raisins blancs acétifié et affiné dans des tonneaux de Rouvre de façon à ce qu'il prenne une couleur jaune-or.

La caractéristique la plus évidente de ce condiment est qu'il ne modifie pas la couleur des mets et offre des arômes et des saveurs fruités délicatement acides (remplace à merveille le vinaigre de vin).

Indiqué pour: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages à pâte molle, la salade de fruits.



collezione "Alba Rosa"



CONDIMENTO BALSAMICO ROSÉ
"ALBA ROSA"

Code **G4286** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 4 pz

Code **G4282** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, pinzimoni, marinate di pesce o carne, tartare, grigliate e frittate, Carpaccio, insalata di patate, avocado, funghi, riso freddo, sushi, ostriche, uova in camicia, macedonia, vinaigrette, cocktails.

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw or cooked vegetables, bread dips, fish or meat marinades, tartar, Carpaccio, potato salad, avocado, mushroom, rice salad, sushi, oysters, poached egg, fruit salad, vinaigrette, cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ

Indiqué pour: légumes cuits, crudités, marinades de poisson ou de viande, tartare, carpaccio, pommes de terre, avocat, champignons, salade de riz, sushi, huîtres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.





SABA (MOSTO COTTO)

Code **G438** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Dolcificante Naturale ottenuto per lenta cottura da mosti di uve di Trebbiano e Lambrusco.

Indicata per: preparazione aperitivi, riso, zuppa, verdure cotte, arrosto di tacchino, formaggi, macedonie, gelati, yogurt, panna cotta, cocktail.

SABA (Cooked grape Must)

A natural sweetener produced from the slow cooking of Trebbiano and Lambrusco grapes must.

Ideal for: aperitifs, rice, soup, cooked vegetables, roast turkey, cheese, fruit salad, ice-cream, yoghurt, cheesecake, cocktails.

SABA (Moût de raisin cuit)

Édulcorant naturel obtenu à partir de la cuisson lente du moût de raisins Trebbiano et Lambrusco.

Indiquée pour: les apéritifs, les risottos, les soupes, les légumes cuits, le rôti de dinde, les fromages, les salades de fruits, les glaces, les yaourts, les flans, les cocktails.



**BALSAMA BIANCO
"5 TRAVASI"**

Code **G434** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure sia cotte che crude, salse, pesce e crostacei, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia, cocktail.

WHITE "BALSAMA"

Ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish and seafood, white meat (chicken and turkey), tender cheeses (Mozzarella, ricotta, Scamorza and Robiola), fruit salad, cocktails.

"BALSAMA" BLANC

Indiqué pour: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les produits de la mer, les viandes blanches, les fromages à pâte molle, les salades de fruits, les cocktails.



**CREMA DI BALSAMICO
"GLAZE"**

Code **G430** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Code **G04302** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Mosto d'uve tipiche Modenesi concentrato e amalgamato con Balsamico di Modena invecchiato.

SENZA ADDENSANTE

Indicata per: zuppe, insalate, tramezzini, salumi, patate fritte, pesce, carni arrosto o bollite, pizza, formaggi, frutta, gelati, panna cotta.

BALSAMIC GLAZE

It is produced with typical Modenese grape must, concentrated and blended with aged Balsamic vinegar of Modena. **NO THICKENER**

Ideal for: soups, mixed salads, sandwiches, salami and ham, chips (French fries), fish, roast and boiled meat, pizza, cheese, fruit, ice-cream, cheesecake.

CRÈME DE BALSAMIQUE

Cette crème est obtenue à partir du moût cuit de raisins typiques de Modène, concentré et habilement mélangé à du Balsamique vieilli.

SANS ÉPAISSISSANT

Indiquée pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les viandes grillées, les poissons, les fromages, les fruits, les desserts (crème glacée, flans, crêpes...).



COMPOSTE CON BALSAMICO

collezione "Antiche Ricette"



COMPOSTA DI FICHI CAMELLATI CON BALSAMICO

Code **G616** - 130 gr - 4.58 oz - Box 8 pz

Indicata per: foie gras, salumi stagionati, carne bollita e arrosto, formaggi stagionati piccanti (Pecorino, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola), dolci secchi, yogurt, gelati e dessert.

CARAMELIZED FIGS COMPOTE WITH BALSAMIC

Ideal for: foie gras, cold cuts, boiled and roast meat, matured cheeses, cookies, yoghurt, ice cream, cheesecake.

COMPOTE DE FIGUES CARAMELISÉES AU BALSAMIQUE

Indiquée pour: le foie gras, la charcuterie fine, les viandes bouillies, grillées ou rôties, les fromages affinés, les gâteaux secs, les yaourts, les glaces et les desserts.



COMPOSTA DI PERE CON BALSAMICO

Code **G614** - 130 gr - 4.58 oz - Box 8 pz

Indicata per: carni bollite, arrostiti, selvaggina, pollame, formaggi stagionati dolci e piccanti (Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Pecorino toscano e Provolone), dessert.

PEAR COMPOTE WITH BALSAMIC

Ideal for: boiled meat, roast, game, poultry, mild or strong cheeses (Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Goat cheese, Provolone) and desserts.

COMPOTE DE POIRES AU BALSAMIQUE

Indiquée pour: les rôtis, le gibier, la volaille, les fromages affinés doux ou relevés (Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, chèvre, bleu) et les desserts.



COMPOSTA DI CIPOLLE CON BALSAMICO

Code **G610** - 130 gr - 4.58 oz - Box 8 pz

Indicata per: tartine, tramezzini, hot-dog, hamburger, toast, carni alla griglia, bolliti misti, arrostiti, formaggi freschi e stagionati (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Toma Piemontese, Pecorino, Formaggi di capra, Asiago).

ONION COMPOTE WITH BALSAMIC

Ideal for: canapés, sandwiches, hot-dogs, hamburgers, toast, grilled meat, mixed boiled meat, roast, fresh or matured cheese (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Toma Piemontese, Pecorino, goat cheese and Asiago).

COMPOTE D'OIGNONS AU BALSAMIQUE

Indiquée pour: les tartines, les sandwiches, les hot-dogs, les hamburgers, les toasts, les viandes grillées, les pot-au-feu, les rôtis, les fromages frais et affinés (Taleggio, Parmigiano Reggiano, tomme du Piémont, Brebis, fromages de chèvre, Asiago).



COMPOSTA DI FRAGOLE CON BALSAMICO

Code **G603** - 130 gr - 4.58 oz - Box 8 pz

Indicata per: formaggi, carni arrosto e bollite, dessert, fette biscottate, panna cotta, yogurt, gelato.

STRAWBERRY COMPOTE WITH BALSAMIC

Ideal for: cheese, roast or boiled meat, pudding, yoghurt, ice-cream, toasts.

COMPOTE DE FRAISES AU BALSAMIQUE

Indiquée pour: les fromages, les viandes bouillies ou rôties, les desserts, les tartines, les yaourts, les glaces.



COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO CON BALSAMICO

Code **G612** - 130 gr - 4.58 oz - Box 8 pz

Indicata per: carni bollite, salumi, arrostiti di maiale, selvaggina, formaggi freschi (ricotta, mozzarella, robiola), crostate, fette biscottate, gelati, yogurt, frittelle.

BERRIES COMPOTE WITH BALSAMIC

Ideal for: boiled meat, cured meat, pork and game, fresh cheese (ricotta, mozzarella and robiola), cakes, bread and butter, toasts and crispbread, ice cream, yoghurt, pancakes.

COMPOTE DE FRUTTS ROUGES AU BALSAMIQUE

Indiquée pour: rôtis de gibier ou de porc, fromages tendres et frais (ricotta, mozzarella et mascarpone), tartines, biscottes, crème glacée, yaourt, flan, crêpes.



COMPOSTA DI MIELE CON BALSAMICO

Code **G618** - 130 gr - 4.58 oz - Box 8 pz

Indicata per: tartine, salumi stagionati, carne di maiale, carni bollite, arrostiti, formaggi freschi, stagionati e piccanti (Ricotta, Robiola, Formaggi di capra, Pecorino Romano, Provolone, Parmigiano Reggiano, Taleggio), dolci secchi, torte, yogurt, gelati, dessert e frutta, per addolcire bevande calde o fredde.

HONEY COMPOTE WITH BALSAMIC

Ideal for: canapés, matured salamis, pork, boiled and roast meat, fresh or strong cheese (Ricotta, Robiola, goat cheese, Pecorino Romano, Provolone, Parmigiano Reggiano and Taleggio), dry desserts, cakes, yoghurt, ice cream, puddings and fruit, to sweeten cold and warm drinks.

COMPOTE DE MIEL AU BALSAMIQUE

Indiquée pour: les tartines, la charcuterie affinée, la viande de porc, les bouillis et les rôtis, les fromages frais, affinés et relevés (Ricotta, cheddar, fromages de chèvre, Pecorino Romano, Provolone, Parmigiano Reggiano, Taleggio), les gâteaux secs, les tartes, les yaourts, les glaces, les desserts et les fruits, pour sucrer des boissons chaudes et froides.



CIPOLLINE AL BALSAMICO

Code **L400** - 300 gr - 10.58 oz - Box 12 pz

Indicate per: contorni di carni alla griglia, bolliti misti, arrostiti, patate, formaggi freschi e stagionati.

BABY ONIONS INFUSED WITH BALSAMIC

Ideal for: sides for sandwiches, hot-dogs, hamburgers, toast, grilled meat, mixed boiled meat, roast, fresh or matured cheese.

PETITS OIGNONS INFUSÉS AU BALSAMIQUE

Indiquées pour: accompagnement de sandwiches, hot-dogs, hamburgers, toasts, viandes grillées, pot-au-feu, rôtis, fromages frais ou affinés

Da una ricetta esclusiva Leonardi nascono le Perle di Balsamico, piccole sfere dal cuore agrodolce che racchiudono i migliori condimenti Balsamici Leonardi. Disponibili in diversi sapori dalle classiche alle fruttate (melograno, fico, limone e lampone) per finire con l'inconfondibile tartufo, le Perle di Balsamico Leonardi rappresentano un modo innovativo, raffinato e moderno per servire un'eccellenza tutta italiana. Queste gustose sfere regalano piacere al palato e agli occhi vestendo i piatti di estrema eleganza e deliziando con una sorprendente esplosione di sapori. Dagli antipasti ai dessert lasciatevi sedurre dalla tradizione che incontra la modernità. Disponibile anche in formato da 370g per uso professionale.

Coming from an exclusive Leonardi Recipe, the Balsamic Pearls are small spheres with a liquid sweet-and-sour center containing the best Balsamic condiments Leonardi. When eaten, they provide a surprising and pleasant explosion of taste besides transforming any dish in a true spectacle. Various flavours are available, from the Classic Balsamico and the fruity ones (Fig, Pomegranate, Lemon, Raspberry), up to the distinctive Truffle so that to enrich any kind of food preparation with a touch of molecular gastronomy encountering the most traditional symbol of Modena: Balsamic Vinegar. Also available in 370g jars for Food service..

Les Perles de Balsamique Leonardi naissent d'une recette exclusive qui fait de ces petites sphères au cœur liquide aigre-doux une nouveauté absolue. Déclinées en différents parfums, de la classique aux fruitées (Figue, Grenade, Citron, Framboise) sans oublier l'incontournable Truffe, elles apportent une surprenante explosion de saveur en bouche outre à garnir élégamment tous les plats. Avec les Perles Leonardi, la gastronomie moléculaire rencontre l'emblème le plus traditionnel de Modène : le Vinaigre Balsamique.

Disponibles aussi en format restauration de 370g.

BALSAMIC PEARLS



PERLE DI BALSAMICO

Code **G620** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G621** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: piatti di carne e di pesce (salmon affumicato, crostacei, sushi...), finger foods, antipasti, insalate miste, verdure bollite o grigliate, caprese, riso freddo, frutta, gelati, creme e dolci.

BALSAMIC PEARLS

Ideal for: roast or grilled meat, fish and seafood (smoked salmon, shells, sushi...), finger foods, appetizers, mixed salads, boiled or grilled vegetables, Tomato and mozzarella, cold rice, fruit, ice cream, puddings and desserts.

PERLES DE BALSAMIQUE

Indiquées pour: agrémenter des plats de viandes et de poissons (saumon fumé, crustacés, sushi...), amuse-bouches, entrées, salades composées, fromages, salades de pâtes et de riz, fruits, crèmes glacées, desserts.



PERLE DI BALSAMICO BIANCO AL FICO

Code **G624** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G625** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: piatti di carne (carpaccio, foie gras, tartare...), pesce, finger foods, antipasti, insalate, verdure e patate, frutta, gelati, creme e dolci.

WHITE BALSAMIC PEARLS - FIG

Ideal for: meat (carpaccio, foie gras, tartare...), fish, finger foods, appetizers, mixed salads, raw or cooked vegetables, potatoes, fruit, ice cream, puddings and desserts.

PERLES DE BALSAMIQUE BLANC - FIGUE

Indiquées pour: les viandes (carpaccio, foie gras, tartare...), le poisson et les crustacés, les amuse-bouches, salades, légumes crus et cuits, fruits frais ou pochés, glace et sorbet, crèmes et desserts.



PERLE DI BALSAMICO BIANCO ALLA CILIEGIA

Code **G634** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G635** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: insaporire e decorare insalate e verdure, carni rosse, tartare, carpaccio, tacchino, pesce marinato, affumicato, crostacei, sushi, finger foods, salumi, formaggi teneri o stagionati, antipasti, bruschette, minestre, macedonie, gelati, panna cotta, yoghurt, cocktails, granite, frullati.

WHITE BALSAMIC PEARLS - CHERRY

Ideal for: salads, veggies, red meat, tartare, carpaccio, turkey, smoked or marinated fish, sushi, finger foods, cold cuts, aged and fresh cheeses, appetizers, pizza, soups, fruit mix, to decorate ice cream, puddings, yoghurt, cheesecakes, pancakes, cocktails, smoothies.

PERLES DE BALSAMIQUE BLANC - CERISE

Indiquées pour: les salades, légumes, viandes rouges, tartare, carpaccio, foie gras, dinde, poisson fumé ou, mariné, crustacés, sushi, amuse-bouche, charcuterie, fromages frais ou affinés, pizza, soupes, fruits frais ou pochés, crème glacée, sorbet, yaourt, crêpes, gaufres, panna cotta, cocktails, smoothies, glace et sorbet, crèmes et desserts.





PERLE DI BALSAMICO AL TARTUFO

Code **G622** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G623** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: insalate miste, verdure grigliate, uova e frittate, carne rossa e bianca, salumi, patate, formaggi, finger foods, antipasti, risotti.

BALSAMIC PEARLS - TRUFFLE

Ideal for: mixed salads, grilled vegetables, any red or white meat, eggs and omelettes, cured meat, potatoes, cheese platters, finger foods, appetizers, rice.

PERLES DE BALSAMIQUE - TRUFFE

Indiquées pour: les salades, légumes grillés, viande rouge ou blanche, œufs et omelettes, charcuterie, pommes de terre, fromages, amuse-bouches, entrées, risotto.

PERLE DI BALSAMICO BIANCO AL LIMONE

Code **G632** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G633** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: insalate, pesce e frutti di mare (ostriche, capesante, salmone affumicato, sushi e sashimi...), carpaccio, bresaola, finger food, antipasti, sorbetti, macedonie, panna cotta, cocktails.

WHITE BALSAMIC PEARLS - LEMON

Ideal for: Salads, fish and seafood (oysters, scallops, smoked salmon, sushi and sashimi...), carpaccio, cold cuts, finger foods, appetizers, sorbets, fruit salads, cheesecakes, cocktails.

PERLES DE BALSAMIQUE BLANC - CITRON

Indiquées pour: Salades, poisson et fruits de mer (huîtres, coquilles Saint Jaques, saumon fumé, sushi et sashimi...), carpaccio, viande des grison, charcuterie, hors d'oeuvres, sorbets, salade de fruit, flans, cocktails.

PERLE DI BALSAMICO BIANCO AL LAMPONE

Code **G628** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G629** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: insalate e verdure, funghi, carni bianche (anatra, faraona, tacchino), filetti di salmone, crostacei, tartare o carpaccio, frutta, finger foods, antipasti, gelati, panna cotta, creme e dolci, cocktails.

WHITE BALSAMIC PEARLS - RASPBERRY

Ideal for: mixed salads and vegetables, mushrooms, poultry (duck, turkey, chicken), salmon filet, fish and seafood, tartar and carpaccio, fruit, finger foods, appetizers, ice cream, puddings, cocktails.

PERLES DE BALSAMIQUE BLANC - FRAMBOISE

Indiquées pour: les salades composées, champignons, volaille (magret de canard, dinde, pintade), filets de saumon, crustacés, tartare ou Carpaccio, amuse-bouches, entrées, fruits, crème glacée, flans, cocktails.

PERLE DI BALSAMICO BIANCO AL MELOGRANO

Code **G626** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G627** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: insalate e verdure, avocado, pollo, tacchino, pesce, crostacei, frutta, finger foods, antipasti, gelati, panna cotta, creme e dolci, cocktails.

WHITE BALSAMIC PEARLS - POMEGRANATE

Ideal for: mixed salads and vegetables, avocado, chicken, turkey, fish and seafood, fruit, finger foods, appetizers, ice cream, puddings and desserts.

PERLES DE BALSAMIQUE BLANC - GRENADE

Indiquées pour: les salades composées, avocat, volaille, poisson et crustacés, petits fours, entrées, fruits, glace et sorbet, flan, desserts.



PERLE DI OLIO OIL PEARLS PERLES D'HUILE



PERLE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Code **G647** - 50 g - 1.7 oz - Box 8 pz
Code **G646** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: insalate, verdure lesse o grigliate, bruschette, antipasti, primi e secondi di carne o pesce, tartare, carpaccio, minestre, pizza, omelette, insalata di patate.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEARLS

Ideal for: salads, boiled or grilled vegetables, garlic bread, appetizers, poultry, tartar, carpaccio, fish and seafood, soups, pizza, omelette, potato salad.

PERLES D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Indiquées pour: salades et crudités, légumes vapeur ou grillés, entrées, croutons, volaille, tartare, carpaccio, poisson et fruits de mer, soupes, pizza, omelettes, salade de pommes de terre..

PERLE DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL PEPERONCINO

Code **G649** - 50 g - 1.7 oz - Box 8 pz
Code **G648** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: pizza, bruschetta, canapés, verdure crude o cotte, grigliate, insalate miste, risotti, minestre, zuppe, secondi di carne o pesce, crostacei, frittate, formaggi.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL PEARLS - CHILI PEPPER

Ideal for: spizza, garlic bread, toasts, raw or cooked vegetables, mixed salads, BBQ meat or fish, shellfish, soups, noodles, rice, omelettes, cheese.

PERLES D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA - PIMENT

Indiquées pour: pizza, croutons, petits fours, légumes crus ou cuits, salades composées, grillades de viande ou de poisson, crustacées, nouilles, risotto, omelettes, quiches, fromage.



Code **SCT443**
Box 1 pz

ESPOSITORE PER PERLE DI BALSAMICO
(da comporre a piacere)

DISPLAY BOX FOR BALSAMIC PEARLS
(To compose as you wish)

PRÉSENTOIR POUR PERLES DE BALSAMIQUE
(à composer librement)



PERLE D'ORIENTE

ORIENTAL PEARLS

PERLES D'ORIENT



PERLE DI YUZU

Code **G680** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G681** - 350 g - 12.34 oz - Box 4 pz

Indicate per: condire insalate, insaporire piatti a base di pesce, sushi, sashimi, maki, ostriche, involtini, pollame, carpaccio, macedonie di frutta, crostate, gelati, sorbetti, yogurt bianco, panna cotta, mascarpone, cocktails, limonate.

YUZU PEARLS

Ideal for: salad dressing, fish and seafood recipes, sushi, sashimi, maki, oysters, spring rolls, poultry, carpaccio, fruit salad, pies, ice cream, sorbets, yoghurt, cheesecake, puddings, cupcakes, cocktails, lemonades.

PERLES DE YUZU

Indiquées pour: les salades composées, plats à base de poisson, sushi, sashimi, maki, huitres, nems, volaille, carpaccio, foie gras, tartare, salade de fruits, crèmes glacées, sorbets, yaourt, panna cotta, tartes, petits fours, cocktails, limonades.

PERLE DI SALSA DI SOIA

Code **G684** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G685** - 350 g - 12.34 oz - Box 4 pz

Indicate per: condire insalate, verdure cotte, piatti a base di pesce e frutti di mare, sushi, sashimi, maki, ostriche, salmone, tempura, ramen, carne bianca e rossa, carpaccio, pizza, riso, noodles, bruschette, insalata di patate, frittate, formaggi, minestre.

SOY SAUCE PEARLS

Ideal for: salads, cooked vegetables, fish and seafood dishes, sushi, sashimi, maki, oysters, salmon, tempura, spring rolls, ramen, red and white meat, carpaccio, pizza, rice, noodles, potato salad, omelette, cheese, soups.

PERLES DE SAUCE SOJA

Indiquées pour: les salades composées, légumes cuits, plats à base de poisson et fruits de mer, sushi, sashimi, maki, huitres, nems, saumon, tempura, ramen, viande rouge et blanche, carpaccio, tartare, pizza, riz, nouilles, pommes de terre, omelettes, fromages, soupes.

PERLE DI SALSA PONZU

Code **G682** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G683** - 350 g - 12.34 oz - Box 4 pz

Indicate per: carne e pesce marinati, grigliati o arrosto, insalata di mare, condire verdure crude o cotte, sushi, sashimi, maki, spiedini, ravioli (gyoza), ostriche, salmone, tempura, ramen, soba, carpaccio, tofu, radicchio, verza, avocado, patate, pizza, riso, noodles, bruschette, frittate, formaggi teneri, minestre.

PONZU PEARLS

Ideal for: marinated, roasted or barbecued meat or fish, seafood salad, raw or cooked vegetables, sushi, sashimi, maki, skewers, gyoza, oysters, salmon, tempura, spring rolls, ramen, soba, carpaccio, tofu, red radish, cabbage, avocado, rice, noodles, potatoes, omelette, tender cheese, soups.

PERLES DE PONZU

Indiquées pour: les viandes et poissons marinés, grillés ou rôtis, salades de fruits de mer, légumes crus ou cuits, sushi, sashimi, maki, brochettes, huitres, nems, saumon, tempura, ramen, soba, carpaccio, tofu, chou, avocat, tartare, riz, nouilles, pommes de terre, omelettes, fromages frais, soupes.



DOLCEZZE BALSAMICHE - BALSAMIC TREATS

Code **G3050** Scatola Bianca
Code **G3051** Scatola Gialla



Code **G3055** Scatola Bianca
Code **G3056** Scatola Gialla



PANETTONE CON CREMA DI BALSAMICO

Code **G3050** Scatola Bianca - 750 g - 26.46 oz - Box 6 pz
Code **G3051** Scatola Gialla - 750 g - 26.46 oz - Box 6 pz
Code **G3055** Scatola Bianca - 300 g - 10.58 oz - Box 6 pz
Code **G3056** Scatola Gialla - 300 g - 10.58 oz - Box 6 pz

Morbido Panettone di Pasticceria. Lievitato naturalmente, con farcitura di crema dolce al Balsamico che conserva intatto l'aroma e il sapore del Panettone appena sfornato, intenso ed equilibrato. Con uvetta e senza canditi.

PANETTONE with BALSAMIC GLAZE

Soft Panettone naturally leavened and filled with sweet Balsamic Glaze which preserves the aroma and the taste of a fresh-baked Panettone, intense and well-balanced. With raisins and without candied fruits.

PANETTONE avec CRÈME de BALSAMIQUE

Moelleux Panettone, gâteau brioché typique de Noël, au levage naturel et farci avec une crème douce au balsamique qui conserve intactes l'arôme et la saveur d'un gâteau à peine sorti du four, intense et équilibré à souhait. Avec raisins secs et sans fruits confits.

PANETTONE BALSAMICO CON FICHI E CIOCCOLATO

Code **G3060** 750 g - 26.46 oz - Box 6 pz

Con la qualità del panettone artigianale, a lunga lievitazione naturale combinata con un goloso ripieno di fichi e pepite di cioccolato fondente, si ottiene un dolce unico per morbidezza, fragranza e raffinatezza. Semplicemente irresistibile.

PANETTONE with BALSAMIC GLAZE, FIGS and CHOCOLATE

With the quality of naturally leavened hand-made panettone cake enriched with figs and dark chocolate chips we obtain an irresistible combination of softness, flavour and elegance. A masterpiece for sweet-tooth gourmets.

PANETTONE fourré CRÈME BALSAMIQUE, FIGUES et CHOCOLAT

Avec la qualité d'un panettone au long levage naturel, enrichi de figues et pépites de chocolat noir on obtient un gâteau hors du commun, moelleux, gourmand et raffiné. Un coin de paradis sur table.

PANETTONE BALSAMICO CON AMARENE

Code **G3064** 750 g - 26.46 oz - Box 6 pz

Dalla ricetta tradizionale del Panettone balsamico Leonardi abbiamo sostituito l'uva passa con delle amarene intere candite, deliziosamente dolci ed acidule, si sposano perfettamente con la nostra crema balsamica agrodolce. Si può gustare tale quale oppure servire tiepido con una crema inglese o un mascarpone.

PANETTONE with BALSAMIC GLAZE and SOUR CHERRIES

From the traditional Balsamic cake Leonardi we have replaced the raisins with candied whole amarene (sour cherries), deliciously sweet and citric at the same time, to perfectly match our balsamic cream. Serve as is or slightly warm with a mascarpone cream or a crème Anglaise for a simple yet decadent dessert!

PANETTONE fourré CRÈME BALSAMIQUE et GRIOTTES

La recette traditionnelle du Panettone au balsamique Leonardi est ici revisitée en remplaçant les raisins secs avec des griottes entières confites, délicieusement sucrées et acidulées pour bien se marier avec la crème aigre-douce. A déguster tel quel ou à peine tiède avec une crème anglaise ou une chantilly de mascarpone. Si simple et si bon!



Code **G3072**
COLOMBA SCATOLA ROSA
 850 g - 29,98 oz - Box 8 pz



Code **G3070**
COLOMBA SCATOLA GIALLA
 850 g - 29,98 oz - Box 8 pz



Code **G3073**
COLOMBA SCATOLA VERDE
 850 g - 29,98 oz - Box 8 pz



Code **G3071**
COLOMBA SCATOLA AZZURRA
 850 g - 29,98 oz - Box 8 pz



COLOMBA CON CREMA DI BALSAMICO

Morbida Colomba di Pasticceria lievitata naturalmente, con farcitura di crema dolce al Balsamico, conserva intatto l'aroma e il sapore della Colomba appena sfornata, intenso ed equilibrato.

COLOMBA CAKE WITH BALSAMIC GLAZE

Soft Colomba cake naturally leavened and filled with sweet Balsamic Glaze which preserves the aroma and the taste of a fresh-baked Colomba, intense and well-balanced.

COLOMBA AVEC CRÈME DE BALSAMIQUE

Moelleux gâteau brioché typique de Pâques, au levage naturel et farci avec une crème douce au balsamique qui conserve intactes l'arôme et la saveur d'un gâteau à peine sorti du four, intense et équilibré à souhait.

CIOCCOLATINI CON CREMA DI BALSAMICO

Cioccolato fondente di alta qualità con un ripieno di crema al Balsamico.

CHOCOLATES WITH BALSAMIC GLAZE
 Fine dark chocolate filled with Balsamic Glaze.

CHOCOLATS AVEC CRÈME DE BALSAMIQUE

Tendres bonbons de chocolat noir avec ganache à la crème de balsamique.



Code **G3015**
 210 g - 7,41 oz - Box 10 pz



Code **G3000**
 250 g - 8,82 oz - Box 6 pz



PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA DI BALSAMICO
Code **G3000/P**
240 g - 8.47 oz - Box 6 pz

Cioccolato fondente di alta qualità con un ripieno di crema al Balsamico.

DARK CHOCOLATE BONBONS with BALSAMICO FILLING
Fine dark chocolate filled with Balsamic Glaze.

PRALINES DE CHOCOLAT NOIR fourrées au BALSAMIQUE
Tendres bonbons de chocolat noir avec ganache à la crème de balsamique.



PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO ALLA NOCCIOLA
Code **G3002/P**
260 g - 9.17 oz - Box 6 pz

DARK CHOCOLATE BONBONS with HAZELNUT FILLING
PRALINES DE CHOCOLAT NOIR fourrées aux NOISETTES



PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO AL CAFFÈ
Code **G3001/P**
260 g - 9.17 oz - Box 6 pz

DARK CHOCOLATE BONBONS with COFFEE FILLING
PRALINES DE CHOCOLAT NOIR fourrées au CAFÉ



PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO ALLA MANDORLA
Code **G3003/P**
260 g - 9.17 oz - Box 6 pz

DARK CHOCOLATE BONBONS with ALMOND FILLING
PRALINES DE CHOCOLAT NOIR fourrées aux AMANDES



PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO AL TORRONCINO
Code **G3004/P**
260 g - 9.17 oz - Box 6 pz

DARK CHOCOLATE BONBONS with NOUGAT FILLING
PRALINES DE CHOCOLAT NOIR fourrées au NOUGAT



PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO AL PISTACCHIO
Code **G3005/P**
260 g - 9.17 oz - Box 6 pz

DARK CHOCOLATE BONBONS with PISTACHIO FILLING
PRALINES DE CHOCOLAT NOIR fourrées à la PISTACHE



PRALINE DI CIOCCOLATO AL LATTE CON RIPIENO AL CREMINO
Code **G3006/P**
260 g - 9.17 oz - Box 6 pz

MILK CHOCOLATE BONBONS with MILK FILLING
PRALINES DE CHOCOLAT au LAIT fourrées au LAIT



PRALINE DI CIOCCOLATO FONDENTE CON RIPIENO AL LIMONE
Code **G3007/P**
260 g - 9.17 oz - Box 6 pz

DARK CHOCOLATE BONBONS with LEMON FILLING
PRALINES DE CHOCOLAT NOIR fourrées au CITRON



Leonardi Balsamic Vinegar ...it's a passion!



LEONARDI

1871



Acetaia Leonardi, dal 1871, artigiani produttori di Balsamico

Aceto Balsamico di Modena

Balsamic Vinegar of Modena

Vinaigre Balsamique de Modène

**GOLD
SELECTION**

Leonardi Giovanni



BalsamOro

Balsamico agrodolce bianco con foglie d'oro alimentare

BALSAMORO, è un condimento raffinato e delicato per la sua nota agrodolce. Il suo aroma fruttato, il sapore vellutato e il colore naturalmente ambrato arricchito con petali d'oro alimentare lo rendono un prodotto unico e prezioso.

Si abbina con pesce, carne bianca, carpaccio, formaggi, insalata e dessert conferendo a tutti i piatti una irresistibile e scintillante luce.

Sweet-and-sour White Balsamic with Edible Gold Flakes

BALSAMORO, is a sweet-and-sour condiment, refined and delicate for its sweetish and fruity touch.

Its velvety taste and the natural amber colour combined with edible gold flakes make it unique and precious.

It is recommended with fish & seafood, white meat, Carpaccio, cheese, salads and desserts in order to add a delicious glittering note.

Balsamique blanc aigre-doux avec paillettes d'or alimentaire

BALSAMORO, est un condiment balsamique raffiné et délicat pour sa touche aigre-douce.

Son arôme fruité et velouté, sa couleur naturellement ambrée

et la présence de paillettes d'or alimentaire le rendent un produit unique et précieux.

Il se marie parfaitement avec les produits de la mer, la viande blanche, le Carpaccio, les fromages, les salades et les desserts pour illuminer tous les plats d'une note délicieuse et scintillante.



BALSAMORO GOLD

Code **G5000** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 4 pz

Condimento bianco agrodolce delicato con miscela di foglie d'oro alimentare.

Ottimo l'accostamento con il pesce e le carni bianche, i formaggi, le insalate e i dolci.

Conferisce un aspetto scintillante di sicuro effetto ad ogni preparazione culinaria.

White sweet-and-sour balsamic condiment, made from white grapes and with food-grade Gold Flakes added.

Ideal to use on fish, white meat, cheese, salads and desserts. It provides a surprising and refined glittering aspect to all your dishes.

Condiment blanc, délicatement aigre-doux, obtenu à partir de raisins blancs avec adjonction de pétales d'or alimentaire. Idéal pour accompagner le poisson, la viande blanche, les fromages, les salades et les desserts.

Il illumine tous les plats d'un reflet scintillant et raffiné.

Balsa Moro

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Balsamic Vinegar of Modena
Vinaigre Balsamique de Modène



BALSAMORO "SERIE 15"

Code **G5025** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 4 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato in botti di legni pregiati confezionato in cubo dorato.

Indicato per: verdure, salmone affumicato, tartine e canapé, carpaccio, tartare, pasta, pizza, patatine, risotto, pesce, carne, formaggi, fragole, cioccolato fondente, gelato...un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Balsamic Vinegar of Modena, aged in wood barrels and packed in Gold gift box.

Ideal for: vegetables, smoked salmon, canapés, toast, Carpaccio, tartare, pasta, pizza, French fries, risotto, fish, meat, cheese, strawberries, plain chocolate, ice-cream... a teaspoon at the end of the meal as a digestif.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Vinaigre Balsamique de Modène affiné en barriques de bois précieux et emballé en coffret doré.

Indiqué pour: légumes, saumon fumé, petits fours, carpaccio, tartare, pâtes, risottos, poisson, viande, fromages, fraises, chocolat noir, glace... une cuiller à café à la fin du repas en guise de digestif.

Leonardi Traditional Balsamic Museum



Quando la qualità del Balsamico Leonardi diventa arte, esprime tutto il valore della tradizione e la passione nell'offrire prodotti eccellenti.

When the quality of Leonardi Balsamic Vinegar becomes an art, it expresses the real value of the tradition and the passionate commitment to offer first-class products.

Quand la qualité du Vinaigre Balsamique Leonardi devient un art, celui-ci exprime toute la valeur de la tradition et le plaisir d'offrir des produits d'excellence.

BalsaMoro

Condimento Balsamico Reserva
Reserve Balsamic Condiment - Condiment Balsamique R serve



BALSAMORO "SERIE 12"

Code **G5028** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BALSAMICO INVECCHIATO IN BOTTI DI LEGNI PREGIATI.

Indicato per: verdure, salmone affumicato, tartine e canapé, carpaccio, tartare, pasta, pizza, patatine, risotto, pesce, carne, formaggi, fragole, cioccolato fondente, gelato...un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC CONDIMENT, AGED IN WOOD BARRELS.

Ideal for: vegetables, smoked salmon, canapés, toast, Carpaccio, tartare, pasta, pizza, French fries, risotto, fish, meat, cheese, strawberries, dark chocolate, ice-cream... a teaspoon at the end of the meal as a digestif.

CONDIMENT BALSAMIQUE AFFINÉ EN BARRIQUES DE BOIS PRÉCIEUX.

Indiqué pour: légumes, saumon fumé, canapés et tartines, carpaccio, tartare, pâtes, risottos, poisson, viande, fromages, fraises, chocolat noir, crème glacée... une cuiller à café à la fin du repas en guise de digestif.



VINTAGE SERIE 15

Code **G5530** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

Mosto cotto acetificato affinato in botti di legni pregiati.

Indicato per: verdure crude e cotte, uova, patate fritte o bollite, carni bollite, arrostiti, carpaccio, salmone affumicato, crostacei, caviale, marinate, tartine, pasta, pizza, risotto, formaggi, fragole, cioccolato fondente, gelato, crêpes, panna cotta,... un cucchiaino puro a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC CONDIMENT

Grape Must acetified and aged in wood barrels.

Ideal for: salads, cooked and raw vegetables, eggs, French fries, boiled potatoes, boiled and roast meat, Carpaccio, smoked salmon, seafood, caviar, canapés, pasta, risotto, cheese, strawberries, dark chocolate, ice-cream, pancakes, puddings,... a teaspoon at the end of a meal as a digestif.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Moût de raisin acétifié affiné en barriques de bois précieux.

Indiqué pour: légumes cuits, crus, salades, œufs, frites, viande rôtie, carpaccio et tartares, saumon fumé, crustacés, caviar, foie gras, tartines, pâtes, risottos, fromages, fraises, chocolat noir, glaces, crêpes, panna cotta, ... une cuiller à café à la fin du repas en guise de digestif.



Code **G5300** - Box 2 pz

Premium "Serie 10" 1x250 ml - 8.45 fl.oz

Reserve "Serie 15" 1x100 ml - 3.38 fl.oz

Excellent "Serie 20" 1x50 ml - 1.69 fl.oz

BALSAMICO EXCLUSIVE SERIE 10 - 15 - 20

Collezione di rinomati Balsamici per ogni occasione dall'insalata alle carni, dal pesce ai formaggi, per arrivare alle fragole, ai gelati e ai semifreddi. Un cucchiaino puro a fine pasto costituisce un eccellente digestivo.

A collection of precious aged balsamic packed in an exclusive Gold coffret. Ideal for all culinary uses, from salads to desserts, including meat, fish, cheese, strawberries, ice-cream, ... Even pure at the end of the meal as an after-dinner for its digestive effects.

Une collection de Balsamiques affinés selon la tradition et présentés dans un élégant coffret doré. Pour tous les usages culinaires, depuis les salades jusqu'aux desserts, en passant par les viandes, les poissons, les fromages, les fraises, les crèmes glacées,... à déguster également pur à la fin du repas en guise de digestif.

Balsamico Bianco

Condimento Balsamico Bianco
White Balsamic Condiment
Condiment Balsamique Blanc



BALSAMICO BIANCO "5 TRAVASI"

Code **G4742** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure sia cotte che crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia, cocktail.

WHITE "BALSAMA"

Ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad, cocktails.

"BALSAMA" BLANC

Indiqué pour: préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages tendres, les salades de fruits, cocktails.



BALSAMICO BIANCO "10 TRAVASI"

Code **G4745** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate e formaggi, salumi, fragole, gelati, dolci.

WHITE "BALSAMA"

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette, cheese, salami and ham, strawberries, ice-creams, desserts.

"BALSAMA" BLANC

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes, les fromages, la charcuterie, les fraises, les crèmes glacées, desserts.



BALSAMICO BIANCO "15 TRAVASI"

Code **G4748** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure lesse o alla griglia, grigliate e arrosti, bolliti, pesce e crostacei, formaggi, macedonie, gelati e sorbetti, yogurt, panna cotta, dessert.

WHITE "BALSAMA"

Ideal for: boiled or grilled vegetables, roast, grilled and boiled meat, fish and seafood, cheese, fruit salad, desserts, ice-cream, yoghurt, desserts.

"BALSAMA" BLANC

Indiqué pour: les légumes vapeur ou grillés, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, les desserts.



Balsamico Rosé

Condimento Balsamico Ros
Ros Balsamic Condiment
Condiment Balsamique Ros



BALSAMICO ROSÉ AL TARTUFO "6 TRAVASI"

Code **G473902T** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, marinade di pesce o carni, tartare, grigliate e frittate, insalata di patate o al gratin, funghi, riso freddo, uova e frittate, vinaigrettes e pinzimoni.

TRUFFLE ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw or cooked vegetables, fish or meat marinades, tartar, BBQ meat or seafood, tempura, potato salad or gratinated, mushrooms, rice salad, eggs & omelettes, bread dip, vinaigrettes.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ À LA TRUFFE

Indiqué pour: légumes cuits, crudités, marinades de poisson ou viande, tartares, grillades et fritures, salade de pommes de terre, gratins, champignons, salade de riz, œufs et omelettes, quiches, vinaigrettes.



BALSAMICO ROSÉ "5 TRAVASI"

Code **G4737T** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, pinzimoni, marinade di pesce o carne, tartare, grigliate e frittate, Carpaccio, insalata di patate, avocado, funghi, riso freddo, sushi, ostriche, uova in camicia, macedonia, vinaigrette, cocktails.

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw or cooked vegetables, bread dips, fish or meat marinades, tartar, Carpaccio, potato salad, avocado, mushroom, rice salad, sushi, oysters, poached egg, fruit salad, vinaigrette, cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ

Indiqué pour: légumes cuits, crudités, marinades de poisson ou de viande, tartare, carpaccio, pommes de terre, avocat, champignons, salade de riz, sushi, huîtres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.



BALSAMICO ROSÉ "10 TRAVASI"

Code **G4738T** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, pinzimoni, marinade di pesce o carne, tartare, grigliate e frittate, Carpaccio, insalata di patate, avocado, funghi, riso freddo, sushi, ostriche, uova in camicia, macedonia, vinaigrette, cocktails.

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw or cooked vegetables, bread dips, fish or meat marinades, tartar, Carpaccio, potato salad, avocado, mushroom, rice salad, sushi, oysters, poached egg, fruit salad, vinaigrette, cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ

Indiqué pour: légumes cuits, crudités, marinades de poisson ou de viande, tartare, carpaccio, pommes de terre, avocat, champignons, salade de riz, sushi, huîtres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.



BALSAMICO ROSÉ "15 TRAVASI"

Code **G4739T** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, pinzimoni, marinade di pesce o carne, tartare, grigliate e frittate, Carpaccio, insalata di patate, avocado, funghi, riso freddo, sushi, ostriche, uova in camicia, macedonia, vinaigrette, cocktails.

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw or cooked vegetables, bread dips, fish or meat marinades, tartar, Carpaccio, potato salad, avocado, mushroom, rice salad, sushi, oysters, poached egg, fruit salad, vinaigrette, cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ

Indiqué pour: légumes cuits, crudités, marinades de poisson ou de viande, tartare, carpaccio, pommes de terre, avocat, champignons, salade de riz, sushi, huîtres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.

Class Balsamico

Balsamico Bianco, Rosé e Crema di Balsamico
 Rosé, White and Balsamic Glaze
 Balsamique Blanc, Rosé et Crème de Balsamique



CREMA DI BALSAMICO

Code **G4780** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Condimento agrodolce denso prodotto da mosto di uve tipiche Modenesi concentrato e amalgamato con Balsamico maturato in botti di legni pregiati.

Indicata per: zuppe, insalate, tramezzini, salumi, patate fritte, pesce, carni, pizza, formaggi, frutta, gelati, crêpes, guarnizioni e decorazioni.

BALSAMIC GLAZE

Thick sweet-and-sour condiment obtained from typical Modenese grape must, concentrated and blended with an aged Balsamic.

Ideal for: soups, salads, sandwiches, cold meat, French fries, fish, meat, pizza, cheese, fruit, ice-cream, pancakes, decorations and topping.

CRÈME DE BALSAMIQUE

Condiment aigre-doux dense obtenu à partir du moût de raisins typiques de Modène, concentré et mélangé à du Balsamique vieilli selon la tradition.

Indiquée pour: les soupes, les salades, les sandwiches, la charcuterie, les frites, le poisson, la viande, les fromages, les fruits, les glaces, les crêpes, les décorations et les garnitures.

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

Code **G4750** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4751 TUBO ORO** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Condimento agrodolce di colore ambrato ottenuto da mosto di uve bianche acetificato e maturato in botti di Rovere.

Indicato per: insalata, verdure crude e cotte, pesce, carne bianca, formaggio (mozzarella, bitto, scamorza, robiola...), tartine e aperitivi, minestre.

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Sweet-and-sour amber condiment obtained from white grape must, acetified and aged in oak barrels.

Ideal for: salads, vegetables, fish, poultry, soft cheese, canapés, soups, long drinks, aperitif drinks and cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Condiment aigre-doux ambré obtenu à partir de moût de raisins blancs acétié et affiné en barriques de bois de Chêne-Rouvre.

Indiqué pour: salades, légumes, poisson, volaille, fromages à pâte molle, amuse-bouches et tartines apéritifs, soupes, cocktails.

CONDIMENTO BALSAMICO ROSÉ

Code **G4739-SC** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4739 TUBO SILVER** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Condimento agrodolce delicatamente fruttato e naturalmente rosa, ottenuto da mosto di uve Ancellotta, acetificato e maturato in botti di Rovere.

Indicato per: verdure crude o cotte, pinzimoni, marinate di pesce o carne, tartare, grigliate e frittore, Carpaccio, insalata di patate, avocado, funghi, riso freddo, sushi, ostriche, uova in camicia, macedonia, vinaigrette, cocktails.

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Delicately fruity and naturally pink, obtained from Ancellotta grapes, acetified and aged in oak barrels.

Ideal for: raw or cooked vegetables, bread dips, fish or meat marinades, tartar, Carpaccio, potato salad, avocado, mushroom, rice salad, sushi, oysters, poached egg, fruit salad, vinaigrette, cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ

Condiment aigre-doux délicatement fruité et naturellement rose, obtenu à partir de moût de raisins Ancellotta, acétié et affiné en barriques de bois de Chêne-Rouvre.

Indiqué pour: légumes cuits, crus, marinades de poisson ou de viande, tartare, carpaccio, pommes de terre, avocat, champignons, salade de riz, sushi, huîtres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.



CONDIMENTO BALSAMICO ALLA ROSA

Code **G47512** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Condimento agrodolce da uve bianche di Trebbiano profumato alla rosa e con aroma floreale di Rosa canina.

Indicato per: formaggi caprini o erborinati, frittelle, carne bianca, pomodori, pesce e crostacei, patate, verdure lesse o grigliate, insalate miste, frutta fresca o cotta (fragole, ananas, pesca, mango, pera...), per marinature e cocktails.

BALSAMIC CONDIMENT WITH ROSE FLAVOUR

Sweet-and-sour condiment obtained from Trebbiano white grapes, with delicate rose flower scent and enriched with floral rosehip flavour.

Ideal for: goat cheese, blue cheese, pancakes, poultry, tomatoes, fish and seafood, potatoes, steamed or grilled vegetables, mixed salads, fresh or poached fruit (strawberries, pineapple, peach, mango, pear...), marinades and cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE À LA ROSE

Condiment aigre-doux obtenu des raisins blancs de Trebbiano, parfumé à la rose et enrichi avec l'arôme floral délicat de l'églantier.

Indiqué pour: fromage de chèvre, roquefort, volaille, tomates, poisson et fruits de mer, pommes de terre, légumes grillés ou vapeur, salades composées, fruits frais ou pochés (fraises, ananas, pêche, mangue, poire...), pour marinades et cocktails.

CONDIMENTO BALSAMICO AL SALE

Code **G47822** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Abbiamo unito due conservanti naturali, l'aceto e il sale, per ottenere un condimento agrodolce che sia al contempo fruttato e sapido così da offrire ancora più versatilità in cucina.

Indicato per: verdure crude o cotte, pesce marinato, grigliate o bolliti di carne o mare, riso freddo, fritti e tempura, burrata, zuppe, insalata di patate, ananas, marinature.

BALSAMIC CONDIMENT WITH SALT

We combined two natural preservatives, vinegar and salt, to obtain a sweet-and-sour condiment both fruity and salty, offering even more versatility of use.

Ideal for: raw or cooked vegetables, marinated fish, steamed or grilled meat or seafood, rice salad, tempura, burrata cheese, soups, potato salad, pineapple, fruit salad, marinades.

CONDIMENT BALSAMIQUE AU SEL

Nous avons uni deux conservateurs naturels, le vinaigre et le sel, pour obtenir un condiment aigre-doux à la fois fruité et salé qui offre encore plus de versatilité en cuisine.

Indiqué pour: légumes crus ou cuits, poisson mariné, grillades en tout genre, salade de riz, friture et tempura, soupes, burrata, salade de pommes de terre, ananas, salade de fruits, marinades.



“Grands Chefs”



Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Balsamic Vinegar of Modena
Vinaigre Balsamique de Modène



CAPSULA ROSA

Code **G4798** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicato per: insalate, verdure crude, pinzimoni.

PINK SEAL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed salads, raw vegetables, dipping.

CAPSULE ROSE

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les crudités, les vinaigrettes.



CAPSULA BLU

Code **G4800** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicato per: insalate, verdure crude e cotte, carni bianche, pesce bollito.

BLUE SEAL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed salads, raw and cooked vegetables, white meat, boiled fish.

CAPSULE BLEUE

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes crus et cuits, la volaille, le poisson.



CAPSULA VERDE

Code **G4805** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicato per: insalate, verdure miste, pinzimoni, carne e pesce.

GREEN SEAL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: salads, mixed vegetables, dippings and seasonings, meat, fish.

CAPSULE VERTE

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes, les crudités, les vinaigrettes, la viande, le poisson.

“Grands Chefs”

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Balsamic Vinegar of Modena
Vinaigre Balsamique de Modène



CAPSULA ROSSA

Code **G4812** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicato per: verdure miste, patate fritte o bollite, uova, carni e pesci vari, formaggi stagionati.

RED SEAL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed vegetables, French fries, boiled potatoes, eggs, meat, fish, matured cheese.

CAPSULE ROUGE

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes en tous genres, les frites, les œufs, la viande, le poisson, les fromages.



CAPSULA ARGENTO

Code **G4817** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicato per: grigliate, arrostiti, bolliti, verdure miste, patate fritte o bollite, uova, pesce, formaggi, macedonie, gelati, yoghurt, crêpes.

SILVER SEAL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: roast, grilled and boiled meat, mixed vegetables, French fries, boiled potatoes, eggs, fish, cheese, fruit mix, ice-cream, yoghurt, pancakes.

CAPSULE ARGENT

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: grillades, rôtis, légumes en tous genres, les frites, les œufs, le poisson, les fromages, la salade de fruits, les glaces, les yaourts, les crêpes, les gaufres.



CAPSULA ORO

Code **G4822** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicato per: carni e pesci, crostacei, caviale, Foie-gras, tartare, formaggi, macedonie, gelati, yoghurt, crêpes, guarnizioni e decorazioni,.... puro a fine pasto come digestivo.

GOLD SEAL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: meat, fish, seafood, caviar, foie-gras, tartare, cheese, fruit mix, ice-cream, yoghurt, pancakes, decorations and topping,.... pure as a digestif at the end of the meal.

CAPSULE OR

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: viandes et poissons, crustacés, caviar, foie gras, tartare, fromages, salade de fruits, glaces, yaourts, crêpes, gaufres, décorations et garnitures, ... pur à la fin du repas en guise de digestif.



CAPSULA NERA

Code **G4824** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Indicato per: tutti i tipi di piatti, dall'antipasto al dessert, e puro a fine pasto costituisce un ottimo digestivo.

BLACK SEAL

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: any kind of dish, from appetizers to desserts and taken pure at the end of the meal it is a valid after-dinner for its digestive properties.

CAPSULE NOIRE

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: tous les plats, de l'entrée au dessert et, une petite cuiller dégustée en fin de repas constitue un excellent digestif.

Condimento Balsamico - Balsamic Condiment - Condiment Balsamique

CONDIMENTO BALSAMICO

PRECIOUS GIFT "15 TRAVASI"

Code **G5700** 250ml - 8.45 fl.oz - Box 1 pz
Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate bollite, pesce, caviale, foie gras, sushi, formaggi stagionati, salumi, gelato alla crema, yogurt, macedonia di frutta, fragole, cioccolato fondente, un cucchiaino a fine pasto come digestivo. Cassetta di legno con saggiatore in vetro soffiato e certificato di qualità.

BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: smoked salmon, risotto, roast, grilled or boiled meat, boiled potatoes, boiled potatoes, fish, caviar, foie gras, sushi, matured cheese, cold cuts, vanilla ice cream, yoghurt, fruit salad, strawberries, dark chocolate. Pure at the end of the meal as an after-dinner for digestion. Wood case with glass pipette and quality certificate.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Indiqué pour: saumon fumé, risottos, viandes bouillies, rôties ou grillées, pommes de terre, poissons, caviar, foie gras, sushi, fromages affinés, charcuterie, crèmes glacées, yaourts, salades de fruits, fraises, chocolat noir. Pur en fin de repas en guise de digestif. Coffret en bois avec pipette en verre et certificat de qualité.



Leonardi Balsamic Museum



Tesori del Balsamico

Condimento Balsamico
Balsamic Condiment
Condiment Balsamique



Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Balsamic Vinegar of Modena
Vinaigre Balsamique de Modène



COLLEZIONE CONDIMENTO BALSAMICO

IL CALAMAIÒ

BALSAMIC CONDIMENT CONDIMENT BALSAMIQUE

Code **L3622**

5x50 ml - 5x1.69 Fl.oz - Box 3 pz

1x50 ml L1125-SC Speciale "Serie 8"
1x50 ml L1126-SC Nobile "Serie 12"
1x50 ml L1127-SC Riserva Ciliegio "Serie 16"
1x50 ml G350-SC L' Eccellenza "Serie 20"
1x50 ml G360-SC Il Patriarca "Serie 30"



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ANFORA TREASURE "15 TRAVASI"

Code **G5604** - 250ml - 8.45 fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, Foie-Gras, caviale, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, frittelle, budini, gelato, fragole, cioccolato fondente, come digestivo a fine pasto. Cassetta di legno con saggiatore in vetro soffiato e certificato di qualità.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: grilled or barbecued vegetables, smoked salmon, canapés, Foie-Gras, caviar, pasta, pizza, risotto, fish, boiled, roast or grilled meat, cheese, pancakes, puddings, ice-cream, strawberries, dark chocolate and at the end of a meal as a digestif. Wood case with glass pipette and quality certificate.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, le saumon fumé, les tartines apéritif, le Foie-Gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les fromages, les omelettes, les crêpes, les flans, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif. Coffret en bois avec pipette en verre et certificat de qualité.



**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
"GRAN FARMACIA" SERIE 5**

Code **G7500** - 3000 ml - 84.53 fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, arrosti e bolliti, frittate, gamberi e crostacei.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, grilled, roast and boiled white and red meat, omelette, shrimps and seafood.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées blanches et rouges, les viandes bouillies ou rôties, les omelettes, les crevettes et crustacés.



**CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO "ORO NOBILE"
"GRAN FARMACIA" SERIE 5**

Code **G7550** - 3000 ml - 84.53 fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure cotte e crude, salsa, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia.

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: appetizers, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad.

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Indiqué pour: la préparation d'apéritifs, amuse-bouches, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages à pâte molle, la salade de fruits.



**CONDIMENTO BALSAMICO ROSÉ "ALBA ROSA"
"GRAN FARMACIA" SERIE 5**

Code **G7590** - 3000 ml - 84.53 fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, pinzimoni, marinate di pesce o carne, tartare, grigliate e frittate, Carpaccio, insalata di patate, avocado, funghi, riso freddo, sushi, ostriche, uova in camicia, macedonia, vinaigrette, cocktails.

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw or cooked vegetables, bread dips, fish or meat marinades, tartar, Carpaccio, potato salad, avocado, mushroom, rice salad, sushi, oysters, poached egg, fruit salad, vinaigrette, cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ

Indiqué pour: légumes cuits, crudités, marinades de poisson ou de viande, tartare, carpaccio, pommes de terre, avocat, champignons, salade de riz, sushi, huîtres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Code **G4704** - 1000 ml - 33.81 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche, pesce bollito, frittate, pinzimoni, marinate.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, white meat, boiled fish, omelette, vinaigrettes, marinades.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes blanches, le poisson vapeur, les omelettes, les vinaigrettes, les marinades.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

Code **G4754** - 1000 ml - 33.81 fl.oz - Box 6 pz

Condimento agrodolce di colore ambrato ottenuto da mosto di uve bianche acetificato e maturato in botti di Rovere.

Indicato per: aperitivi, marinate, insalata, verdure cotte e crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia.

WHITE BALSAMA

Sweet-and-sour amber condiment obtained from white grape must, acetified and aged in oak barrels.

Ideal for: appetizers, marinades, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad.

BALSAMA BLANC

Condiment aigre-doux ambré obtenu à partir de moût de raisins blancs acétifié et affiné dans des barriques en bois de Rouvre.

Indiqué pour: hors d'œuvres, marinades, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages à pâte molle, la salade de fruits.



ACETO DI VINO ROSSO

Code **L510** - 1000 ml - 33.81 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure bollite o alla griglia, salse agrodolci, marinate, pinzimoni, uova in camicia, riso freddo.

RED WINE VINEGAR

Ideal for: salads, raw and cooked vegetables, bittersweet sauces and gravies, marinades, vinaigrettes, poached eggs, rice and pulse salads.

VINAIGRE DE VIN ROUGE

Indiqué pour: les salades, les légumes vapeurs ou grillés, les sauces aigres-douces, vinaigrettes, œufs pochés, salade de riz.



ACETO DI VINO BIANCO

Code **L508** - 1000 ml - 33.81 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure bollite o alla griglia, salse agrodolci, marinate, pinzimoni, uova in camicia, riso freddo.

WHITE WINE VINEGAR

Ideal for: salads, raw and cooked vegetables, bittersweet sauces and gravies, marinades, vinaigrettes, poached eggs, rice and pulse salads.

VINAIGRE DE VIN BLANC

Indiqué pour: les salades, les légumes vapeurs ou grillés, les sauces aigres-douces, vinaigrettes, œufs pochés, salade de riz.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

CAPSULA BORDEAUX

Code **G4848** - 750 ml - 23.3 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4855** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4858** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, marinate, pinzimoni, bruschette, vinaigrette.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA "Red Seal"

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, grilled meat and fish, marinades, bread dip, vinaigrette and sauces.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE "Capsule Rouge"

Indiqué pour: salades et crudités, légumes cuits, viande grillée, fruits de mer, marinades, vinaigrettes et sauces.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

CAPSULA ORO

Code **G4849** - 750 ml - 23.3 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4865** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4868** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure crude o cotte, salumi, secondi di carne, insalate di mare, patate, frittate, pizza, macedonie, pinzimonio, vinaigrettes, marinate.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA "Gold Seal"

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, cold cuts, meat dishes, seafood, potatoes, omelettes, pizza, fruit salad, bread dip, vinaigrette, marinades.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE "Capsule Or"

Indiqué pour: salades et crudités, légumes cuits, charcuterie, plats de viande, fruits de mer, pommes de terre, omelettes, quiches, pizza, salades de fruits, vinaigrettes, marinades.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

Code **G4764** - 750 ml - 23.3 fl.oz - Box 6 pz

Code **L480** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4756** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure cotte e crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia.

WHITE BALSAMA

Ideal for: appetizers, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad.

BALSAMA BLANC

Indiqué pour: préparation d'apéritifs, amuse-bouches, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages à pâte molle, la salade de fruits.



CONDIMENTO BALSAMICO ROSÉ

Code **G4262** - 750 ml - 23.3 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4254** - 500 ml - 16.9 fl.oz - Box 6 pz

Code **G4252** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, pinzimoni, marinate di pesce o carne, tartare, grigliate e frittate, Carpaccio, insalata di patate, avocado, funghi, riso freddo, sushi, ostriche, uova in camicia, macedonia, vinaigrette, cocktails.

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: raw or cooked vegetables, bread dips, fish or meat marinades, tartar, Carpaccio, potato salad, avocado, mushroom, rice salad, sushi, oysters, poached egg, fruit salad, vinaigrette, cocktails.

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ

Indiqué pour: légumes cuits, crudités, marinades de poisson ou de viande, tartare, carpaccio, pommes de terre, avocat, champignons, salade de riz, sushi, huitres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.

Blister

Le originali e pratiche confezioni monodose rappresentano una valida alternativa alla bottiglia di vetro e permettono un condimento di elevata qualità in ogni luogo e per tutte le occasioni d'uso privato o professionale. Proponiamo tre qualità di Aceto Balsamico di Modena IGP e un Balsamico bianco per insaporire tutti i piatti, dalle insalate alle fragole.

These handy, innovative single-portion packs are an excellent option in lieu of the glass bottle, allowing high-quality condiments to be served in any setting and for every occasion. Ideal for private use and for food service and catering. Three qualities of Balsamic Vinegar and one White Balsamic are available in order to dress any kind of dish, from salads to strawberries.

Les sachets monodose, originaux et pratiques, représentent une précieuse alternative aux bouteilles en verre et permettent, en tout lieu, un assaisonnement de qualité supérieure. Ils sont particulièrement adaptés au secteur de la restauration et du catering. Trois qualités de Vinaigre Balsamique et un Balsamico Blanc sont disponibles en monodose pour agrémenter tous les plats, des crudités aux fraises.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
7 ml - 0.24 Fl.oz - Box 55 pz
Code **G802** - "4 TRAVASI"
Code **G810** - "10 TRAVASI"
Code **G814** - "15 TRAVASI"



White Blister

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO
WHITE BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC
7 ml - 0.24 Fl.oz - Box 55 pz
Code **G822** - "4 TRAVASI"

Mignonette

Con le MIGNONETTE da 20ml hai sempre a portata di mano la serie completa dei condimenti pregiati LEONARDI in formato tascabile: L'Aceto Balsamico di Modena IGP più giovane per vinaigrettes e pinzimoni, uno più maturo ideale per le carni e le verdure e uno più denso adatto anche per formaggi, frutta e dolci. Il condimento Bianco agrodolce adatto sia per insalate che per il pesce e la frutta ed infine l'Olio Extra Vergine d'Oliiva, particolarmente aromatico, che ben si sposa con le quattro precedenti specialità.

With the 20ml "Mignonette", the complete series of the best LEONARDI Condiments are available in pocket size anywhere you wish. Three qualities of Balsamic Vinegars: a young one for salads and dippings, a medium one for meat, fish and cooked veggies and a thicker one suitable as well for cheeses, fruit and desserts. The White sweet-and-sour Condiment is perfect to accompany salads, seafood and fruit and finally, the aromatic Extra Virgin Olive Oil which is the perfect match for the previous four specialities.

Avec les Mignonettes de 20ml, la série complète des meilleurs condiments LEONARDI est maintenant disponible en format de poche. Trois qualités de Vinaigre Balsamique de Modène, du plus jeune et dense pour les viandes, fromages, fruits et desserts, en passant par le Condiment blanc aigre-doux idéal sur les fruits de mer, les salades de fruits et les crudités et enfin l'Huile d'Olive Vierge Extra, dont l'arôme fruité se marie harmonieusement aux quatre autres spécialités.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
"4 TRAVASI"
Code **G872**
20 ml - 0.67 fl.oz - Box 100 pz



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
"8 TRAVASI"
Code **G874**
20 ml - 0.67 fl.oz - Box 100 pz



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
"12 TRAVASI"
Code **G876**
20 ml - 0.67 fl.oz - Box 100 pz



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO
"6 TRAVASI"
Code **G884**
20 ml - 0.67 fl.oz - Box 100 pz



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
"FRUTTATO"
Code **G890**
20 ml - 0.67 fl.oz - Box 100 pz



MIXED MIGNONETTES

Code **L3610**
5x20 ml - 5x0.67 fl.oz - Box 6 pz
SET DI 5 MIGNONETTES MISTE
SET 5 MIXED MIGNONETTES
ENSEMBLE DE 5 MIGNONETTES MIXTES

Balsamic Diamond

with SWAROVSKI® ELEMENTS crystals



LEONARDI

Artigiani Produttori

1871



Balsamic Diamond



Gioielli con Gusto

La linea Balsamic Diamond comprende Aceti e Condimenti Leonardi con confezioni impreziosite da cristalli SWAROVSKI® ELEMENTS. Il risultato di questa collaborazione è un perfetto connubio tra gusto e bellezza, rendendo ogni pezzo unico, come un gioiello da ammirare e custodire oltre che da gustare col palato.

L'eccellenza modenese indossa l'abito da sera per sfavillare sulle tavole dei gourmet che hanno voglia di stupire e stupirsi

Jewels with Taste

The Collection Balsamic Diamond includes Balsamic Vinegars and condiments packaged with SWAROVSKI® ELEMENTS crystals. The result of this cooperation with SWAROVSKI® is the perfect match between taste and beauty, as each piece is unique, like a real Jewel to admire and collect besides enjoying it as a food specialty.

Excellence of Modena wears its best outfit to glitter on the tables of connoisseurs who want to surprise and be surprised.

Joyaux de Gôût

La gamme Balsamic Diamond réunit des Vinaigres et Condiments balsamiques dont l'emballage est orné de cristaux SWAROVSKI® ELEMENTS. Le résultat de cette collaboration avec SWAROVSKI® est la parfaite union entre goût et beauté, car chaque pièce est unique, comme un véritable bijou à admirer et à collectionner, non plus seulement à déguster.

L'excellence de Modène se met sur son 31 pour briller sur les tables des gourmets qui ont envie de surprendre et d'être surpris.

Luxury Selection Leonardi



CLASSICO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "SERIE 2 TRAVASI"

Code **DMN0105** 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Adatto sia a crudo sia in cottura per condire insalate e verdure grigliate, per insaporire carne e pesce, insalate di patate, per preparare salse, vinaigrette, marinade e pinzimoni... Un classico intramontabile.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ready to use as is to dress salads, raw and grilled vegetables, meat and fish, potato salad, marinades and bread dipping or as well during cooking process for sauces, gravies...

A timeless Classic.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

S'utilise comme tel pour assaisonner les salades et les crudités, les légumes grillés, les pommes de terre en salade, pour les marinades de viande et de poisson, les vinaigrettes...mais aussi en cuisson pour sauces, nappages, bouillons... Un classique intemporel.

FINE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "SERIE 6 TRAVASI"

Code **DMN0110** 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

È preferibile usarlo a crudo per condire insalate e verdure grigliate, per insaporire carne e pesce, insalate di patate, per preparare salse, marinade e pinzimoni... Ottimo anche per preparare bevande e cocktail.

Nella classica bottiglia quadra firmata LEONARDI, elegantemente adornata con un cristallo tondo SWAROVSKI® ELEMENTS, è un Aceto Balsamico di qualità con un tocco raffinato e glamour.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Better if used as is, to dress salads, raw and grilled vegetables, meat and fish, potato salad, to prepare sauces, marinades and bread dipping... Also suitable to make soft drinks and cocktails.

Packed into the LEONARDI classic squared bottle, enriched with a round multifaceted crystal SWAROVSKI® ELEMENTS, it is a high quality Balsamic Vinegar with a glamorous and refined touch.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

S'utilise de préférence tel quel pour assaisonner les salades, les légumes grillés, les plats de viande et de poisson, les pommes de terre en salade ou en purée, pour préparer des sauces, des marinades et aussi comme ingrédient pour boissons et cocktails. Conditionné dans la bouteille classique signée LEONARDI, décorée avec un cristal rond SWAROVSKI® ELEMENTS, c'est un Vinaigre balsamique de qualité avec une touche glamour et raffinée.



STYLE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "SERIE 10 TRAVASI"

Code DMN0120 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

Si usa a crudo sulle verdure anche grigliate, la bresaola, il carpaccio, il salmone affumicato, gli arrostiti, i bolliti, i formaggi stagionati e non, le uova sode o in frittata, il purè di patate, la macedonia di frutta, le fragole, il gelato e il semifreddo di crema... Ottimo anche per preparare bevande e cocktail. Si presenta in una bottiglia elegante e sobria, impreziosita con un cristallo tondo SWAROVSKI® ELEMENTS. Fusione ottimale tra bontà e bellezza.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ready to use as is, over raw and grilled vegetables, cured meat, Carpaccio, smoked salmon, roast and boiled meat, matured and soft cheeses, hard-boiled eggs, omelets, mashed potatoes, fruit salad, fresh strawberries, ice cream and custard... Also suitable for soft drinks and cocktails. Packed into a very elegant bottle, enriched with a round multifaceted crystal SWAROVSKI® ELEMENTS. Optimal fusion of Goodness and Beauty.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Il s'utilise tel quel sur les crudités, les légumes grillés, la charcuterie, le carpaccio, le saumon fumé, les rôtis en tous genres, les fromages à pâte molle ou dure, les œufs en tous genres, les pommes de terre en salade, en purée et frites, la salade de fruits, les fraises, les glaces à la crème... pour préparer des boissons et cocktails.

Dans sa bouteille aux lignes élégantes et sobres, ornée d'un brillant rond SWAROVSKI® ELEMENTS, c'est la fusion parfaite entre beauté et goût.

GRAN RISERVA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "SERIE 15 TRAVASI"

Code DMN0128 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 4 pz

Per la sua densità importante, si usa a crudo sulle verdure, la bresaola, il carpaccio, il salmone affumicato, gli arrostiti, i bolliti, i formaggi stagionati, le uova sode o in frittata, la pizza, il risotto, le patate fritte, la macedonia di frutta, le fragole, il gelato e il semifreddo, lo yogurt, la panna cotta, il flan... La bottiglia con base quadra, ornata da un cristallo multi sfaccettato, è adagiata in uno scrigno impreziosito dalla L di LEONARDI eseguita a mano con 71 SWAROVSKI® ELEMENTS di varie dimensioni e con taglio a brillante.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

For its density, ready to use as is, over raw and grilled vegetables, cured meat, Carpaccio, smoked salmon, roast and boiled meat, matured cheeses, hard-boiled eggs, omelets, pizza, risotto, French fries, fruit salad, fresh strawberries, ice cream and custard, yoghurt, pudding, pancakes, fruit mousse... The squared base bottle ornamented with a multifaceted crystal lies in a wonderful gift box marked with the L of LEONARDI made of 71 SWAROVSKI® ELEMENTS of various sizes and brilliant cut.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Grâce à sa densité, il s'utilise tel quel sur les crudités, les légumes grillés, la charcuterie, le carpaccio, le saumon fumé, les fromages forts, les œufs en tous genres, les pommes de terre et frites, la pizza, le risotto, la salade de fruits, les fraises, les glaces à la crème, le yaourt, les flans... La bouteille à base carrée ornée d'un brillant trône dans un coffret décoré du L de LEONARDI fait main avec 71 SWAROVSKI® ELEMENTS de diamètres variés.



RISERVA

BALSAMORO DIAMOND "SERIE 15 TRAVASI"

Code DMN0345 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

Condimento agrodolce ottenuto da mosto cotto acetificato e invecchiato in botti di legni pregiati come vuole la tradizione. Si adopera a crudo sulle verdure grigliate o lesse, la bresaola, il carpaccio, il salmone affumicato, gli arrosti, i bolliti, i formaggi stagionati, le uova sode o in frittata, la pizza, il risotto, la macedonia di frutta, le fragole, il gelato e il semifreddo, lo yogurt, la panna cotta, il flan... Ottimo anche per preparare bevande e cocktail. La confezione è un gioiello di per sé: la bottiglietta, impreziosita con un cristallo dal taglio tondo, troneggia in un cofanetto con oltre 720 SWAROVSKI® ELEMENTS con taglio a brillante.

BALSAMIC CONDIMENT

Sweet-and-sour condiment made of cooked grape must, acetified and aged in wooden barrels according to the tradition. Ready to use as is, over raw and grilled vegetables, cured meat, Carpaccio, smoked salmon, roast and boiled meat, matured cheeses, hard-boiled eggs, omelets, pizza, risotto, fruit salad, fresh strawberries, ice cream and custard, yoghurt, pudding, pancakes, fruit mousse... also suitable to make soft drinks and cocktails. The packaging is a jewel in itself: the bottle, enriched with a round multifaceted crystal, lies in a beautiful gift box decorated with more than 720 round cut SWAROVSKI® ELEMENTS.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Obtenu à partir de mout de raisin cuit, acétifié puis affiné en futs de bois selon la tradition, on l'utilise tel quel sur les crudités ou les légumes grillés, la viande des Grisons, le Carpaccio, le saumon fumé, les rôtis, les fromages forts ou de chèvre, les œufs durs ou en omelette, la pizza, le risotto, la salade de fruits, les fraises, la glace, le yaourt, les flans... pour la préparation de boissons et cocktails. L'emballage est un bijou en lui-même : la bouteille ornée d'un brillant rond multi facetté, se dresse dans un coffret extrêmement élégant, serti à la main de plus de 720 SWAROVSKI® ELEMENTS.

GRAN PATRIARCA

BALSAMORO DIAMOND "SERIE 30 TRAVASI"

Code DMN0365 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

Ha superato 30 travasi nel corso del suo periodo di maturazione, acquisendo i tipici aromi e profumi dei legni di Castagno, Ciliegio, Rovere, Gelso, Ginepro, Acacia e Frassino. Ideale per esaltare il sapore di ogni pietanza, da quelle più sofisticate come la Tartare di manzo o di tonno, il carpaccio, il caviale, il foie gras, la mousse di frutta, a quelle più semplici come i formaggi, la panna cotta, il gelato di crema, le frittelle, le fragole con panna... Ottimo anche al cucchiaino come digestivo. La bottiglietta, impreziosita con un cristallo dal taglio tondo, multi sfaccettato, è custodita in un cofanetto di estrema eleganza, adornato con oltre 720 SWAROVSKI® ELEMENTS.

BALSAMIC CONDIMENT

It has been through 30 transfers in different casks, acquiring the typical flavours and perfumes of Chestnut, Cherry, Oak, Mulberry, Juniper and Ash woods. It will perfectly exalt any type of dish, from the most sophisticated tartar of beef or tuna, the Carpaccio, the caviar, the Sushi, the fruit jelly and mousse to the simplest cheeses, cheesecake, ice cream and custard, pancakes, fresh strawberries with whipped cream... It can also be enjoyed pure on a teaspoon, as an after diner for its digestive effects. The bottle, enriched with a round multifaceted crystal, lies in a beautiful gift box decorated with more than 720 round cut SWAROVSKI® ELEMENTS.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Pendant la période d'affinage, il passe dans 30 futs de bois différents acquérant ainsi les différents arômes et parfums propres de chaque fut de châtaigner, cerisier, chêne, murier-platane, genévrier, acacia et frêne. Il peut exalter les plats plus sophistiqués comme les plus simples, de la tartare de bœuf ou de thon, le carpaccio, le caviar, le foie gras (poêlé ou en terrine), à la charcuterie, le sushi et autre poisson mariné, la quiche lorraine, les fromages forts, les viennoiseries, les flans, les crêpes, les fraises à la chantilly, les tartes... Se déguste aussi pur à la cuiller en guise de digestif. La bouteille ornée d'un brillant rond multi facetté, se dresse dans un coffret extrêmement élégant, serti de 720 SWAROVSKI® ELEMENTS avec taille brillant rond



PATRIARCA

BALSAMORO DIAMOND "SERIE 30 TRAVASI"

Code DMN0360 50 ml - 1.69 fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

È passato attraverso 30 travasi in botti di Castagno, Ciliegio, Rovere, Gelso, Ginepro, Acacia e Frassino. Ideale per esaltare il sapore di ogni pietanza, da quelle più ricercate a quelle più semplici come il risotto, il foie gras, i salumi, il sushi, la quiche, la mousse di frutta, i formaggi, la panna cotta, il gelato di crema, le frittelle, le fragole con panna, dolci di ricotta... Ottimo anche al cucchiaino come digestivo. L'involucro si distingue per eleganza, poiché la bottiglietta, ornata da un cristallo multi sfaccettato, è custodita in uno scrigno impreziosito dalla L di LEONARDI eseguita a mano con 71 SWAROVSKI® ELEMENTS di varie dimensioni e con taglio a brillante.

BALSAMIC CONDIMENT

This sweet-and-sour condiment has been through 30 transfers in different woods, acquiring the typical flavours, colours and perfumes of Chestnut, Cherry, Oak, Mulberry, Juniper, Acacia and Ash casks. It will perfectly exalt the taste of any dish, from the most sophisticated to the simplest ones, such as risotto, foie gras, cured meat, Sushi, tempura, cheesecake, fruit jelly and mousse, matured cheeses, cheesecake, ice cream and custard, pancakes, fresh strawberries with whipped cream... It can also be enjoyed pure on a teaspoon, as an after diner for its digestive effects. The package is noticeable as the bottle is ornamented with a multifaceted crystal and lies in a wonderful gift box marked with the L of LEONARDI made of 71 SWAROVSKI® ELEMENTS of various sizes.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Il est passé à travers 30 transvasements en futs de bois de châtaigner, cerisier, chêne, murier-platane, genévrier, acacia et frêne. Compagnon idéal pour exalter tous les plats, du plus sophistiqué au plus simple comme le risotto, le foie gras (poêlé ou en terrine), la charcuterie, le sushi et autre poisson mariné, la quiche lorraine, les fromages forts, les viennoiseries, les flans, les crêpes, les fraises à la chantilly, les tartes... Se déguste aussi pur à la cuiller en guise de digestif. L'emballage se distingue par élégance et raffinement, en effet, la petite bouteille ornée d'un brillant rond à multi facettes repose dans un écrin serti du L de LEONARDI fait main avec 71 cristaux SWAROVSKI® ELEMENTS de différentes tailles.

IL SAGGIO

BALSAMORO DIAMOND "SERIE 50 TRAVASI"

Code DMN0370 50 ml - 1.69 fl.oz - Box 1 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

La sua consistenza piacevolmente vellutata e il sapore ricco di contrasti lo rendono idoneo ad accompagnare piatti importanti e poco elaborati come una tartare di manzo o di tonno, carpaccio di verdure e di porcini, pesce marinato, formaggi stagionati, flan di cioccolato fondente, macedonia di frutti rossi, semifreddi, panna cotta...merita anche puro al cucchiaino come aperitivo o come digestivo. La confezione a tiratura limitata è un cubo interamente rivestito a mano con ben 3840 cristalli tondi SWAROVSKI® ELEMENTS all'interno del quale troviamo un'elegante bottiglietta anch'essa impreziosita da un brillantino multi sfaccettato.

BALSAMIC CONDIMENT

Its velvety texture and its taste rich in contrasts make it the perfect companion for important but not elaborated dishes such as beef or tuna tartar, vegetable or porcini Carpaccio, marinated fish, matured cheeses, dark chocolate cakes, fresh berries, vanilla, pistachio or hazelnut custard... it can also be enjoyed pure on a teaspoon, to stimulate your appetite or as an after dinner for its digestive effects. It comes in a limited edition cube box entirely covered by 3840 round SWAROVSKI® ELEMENTS in which stands a refined bottle decorated with a multifaceted shiny crystal.

CONDIMENT BALSAMIQUE

Sa texture agréablement veloutée et sa saveur riche de contrastes le rendent idéal pour agrémenter des plats importants mais peu élaborés comme le tartare de bœuf ou de thon, un carpaccio de légumes ou de bolets, un poisson mariné, des fromages forts, un fondant au chocolat noir, une salade de fruits rouges, une mousse à la pistache ou à la noisette, une crème glacée... il se déguste aussi à la cuiller en guise d'apéritif ou de digestif. Son coffret spécial, à tirage limité, est un cube entièrement serti de 3840 SWAROVSKI® ELEMENTS à l'intérieur duquel se trouve une élégante bouteille elle aussi ornée d'un brillant rond multi-facettes.

Balsamic Diamond

CONDIMENTO BALSAMICO

BALSAMIC CONDIMENT - CONDIMENT BALSAMIQUE



IL PRINCIPE

BALSAMORO DIAMOND "SERIE 100 TRAVASI"

Code DMN0380 50 ml - 1.69 fl.oz - Box 1 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

Il centenario LEONARDI costituisce il fiore all'occhiello della casa fondata nel 1871 e racchiude il lavoro e la passione di quattro generazioni di maestri del Balsamico. L'innovativa confezione è unica come il suo contenuto: un astuccio rivestito da ben 3840 SWAROVSKI® ELEMENTS con taglio a brillante racchiude una bottiglietta impregiosita da un cristallo tondo multi sfaccettato. Questo elisir regala sensazioni uniche e soggettive, gustato puro al cucchiaino per stimolare l'appetito o come digestivo a fine pasto. Esalta ogni pietanza, dolce o salata, dal Carpaccio al Caviale, dal gelato di crema alle fragole...

BALSAMIC CONDIMENT

The real "jewel" of the LEONARDI Family Reserve, one Century of patience and meticulous work through four generations of Leonardis, which is here restyled with an "evening dress" for the pleasure of the most demanding eyes and palates. The amazing box, entirely covered by 3840 SWAROVSKI® ELEMENTS with brilliant cut enshrines the glass bottle ornamented with a round multifaceted crystal. This elixir provides emotional sensations when enjoyed pure on a spoon, to stimulate your appetite or as an after dinner for its digestive properties. It will in any case exalt any type of dish, from appetizer to dessert, from Carpaccio to Caviar, from ice-cream to fresh strawberries...

CONDIMENT BALSAMIQUE

Le Centenaire LEONARDI représente le produit phare de la maison fondée en 1871, il réunit le travail et la passion de quatre générations de maîtres du Balsamique. L'emballage est aussi incroyable que le contenu: un coffret entièrement revêtu de plus de 3840 brillants SWAROVSKI® ELEMENTS renferme une bouteille sortie d'un cristal rond multi facetté. Cet élixir offre des émotions sensorielles très subjectives, dégusté pur à la cuillère au début ou à la fin du repas pour ses propriétés apéritives et digestives, il exalte tous les plats sucrés ou salés, du Carpaccio au Caviar, du foie gras à la glace à la vanille en passant par les fraises...

GRAN VINTAGE

BALSAMORO DIAMOND "SERIE 150 TRAVASI"

Code DMN0390 50 ml - 1.69 fl.oz - Box 1 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

La riserva più antica della famiglia LEONARDI nasce a metà del 1800 da mosto di uve selezionate, lentamente cotto in caldaie, quindi acetificato e maturato in botti di diversi legni pregiati. L'involucro è a misura di contenuto: la bottiglietta impregiosita da un cristallo multi sfaccettato riposa in uno scrigno interamente rivestito da 3840 SWAROVSKI® ELEMENTS con taglio a brillante. I suggerimenti d'uso sono superflui, questo elisir si gusta puro in qualsiasi momento della giornata, per stimolare l'appetito o come digestivo a fine pasto. Esalta ogni pietanza, dolce o salata.

BALSAMIC CONDIMENT

The oldest reserve of the LEONARDI Family, was born in the middle of the 19th century from the must of selected grapes, slowly cooked in open top caldrons then acetified and aged in barrels of various woods.

The package is as precious as the content: the bottle is adorned by a multifaceted crystal and lies in an amazing box entirely covered by 3840 SWAROVSKI® ELEMENTS with brilliant cut. No cooking suggestion needed; this elixir can be enjoyed pure at any time of the day, to stimulate your appetite or as an after dinner for its digestive effects. It will anyway exalt any type of dish, from appetizer to dessert.

CONDIMENT BALSAMIQUE

La plus ancienne réserve de la famille LEONARDI naît à la moitié du 19ème siècle à partir du mout de raisins sélectionnés, lentement cuit puis acétié et affiné en futs de différents bois précieux. Le contenant est à mesure de contenu : la bouteille ornée d'un cristal multi facetté repose dans un écrin revêtu de 3840 SWAROVSKI® ELEMENTS avec taille brillant rond. Les suggestions d'emploi sont superflues, cet élixir se déguste à tout moment de la journée, pour stimuler l'appétit ou comme digestif en fin de repas. Il exalte les saveurs de tous les plats, sucrés ou salés.



LEONARDI

Artigiani Produttori

1871



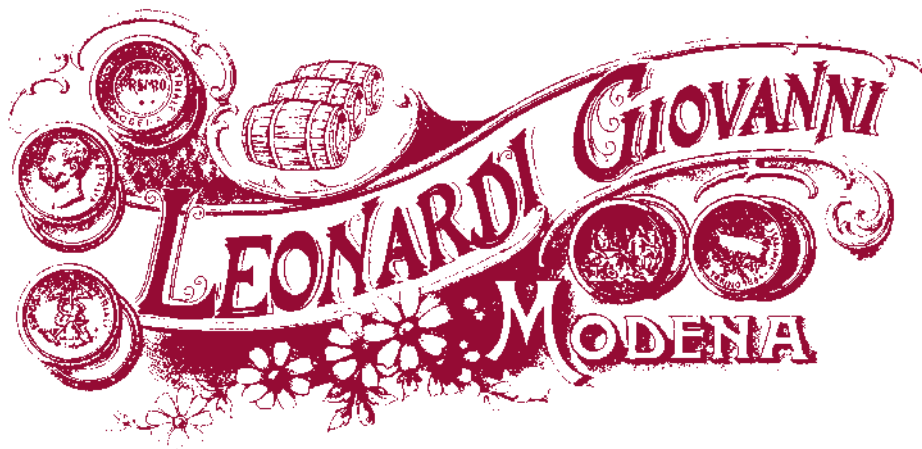
GUSTO & TRADIZIONE - TASTE & TRADITION - GOÛT & TRADITION

Amo la mia terra, le auto storiche e andare in bicicletta. Amo il lento fluire delle stagioni sui vigneti, i grappoli generosi sotto il sole, il canto dei vendemmiatori, le foglie che cambiano colore e i germogli promettenti in primavera. Ma più di tutto mi piace il sorriso della gente che ascolta le mie storie e chiude gli occhi per "sentire" un balsamico invecchiato.

I love my land, old cars and riding my bike. I love the slow flowing of seasons over the vineyards, the generous bunches under the sun, the songs of grape pickers, the fading leaves and the sprouts in spring. But over all I like when people smile listening to my stories and close their eyes to "feel" an aged balsamic.

J'aime ma terre, les autos d'époque et aller en vélo. J'aime le passage des saisons sur mes vignes, les grappes généreuses sous le soleil, les chants des vendangeurs, les feuilles qui changent de couleur et les pousses prometteuses au printemps. Mais plus que tout j'aime le sourire des gens qui écoutent mes histoires et qui ferment les yeux pour «sentir» un balsamique bien mûr.

Leonardi Giovanni



Family Album



Leonardi Traditional Balsamic Vinegar... 1871





BALSAMICO



Azienda Agricola LEONARDI Giovanni
Via Mazzacavallo, 62 - 41043 Magreta di Formigine - MODENA - ITALY
www.acetaialeonardi.it - E-mail: info@acetaialeonardi.it



Seguici anche su facebook:
<https://www.facebook.com/AcetaiaLeonardi>