



Leonardo Giovanni

LEONARDI BALSAMICO 1871

Family Tradition

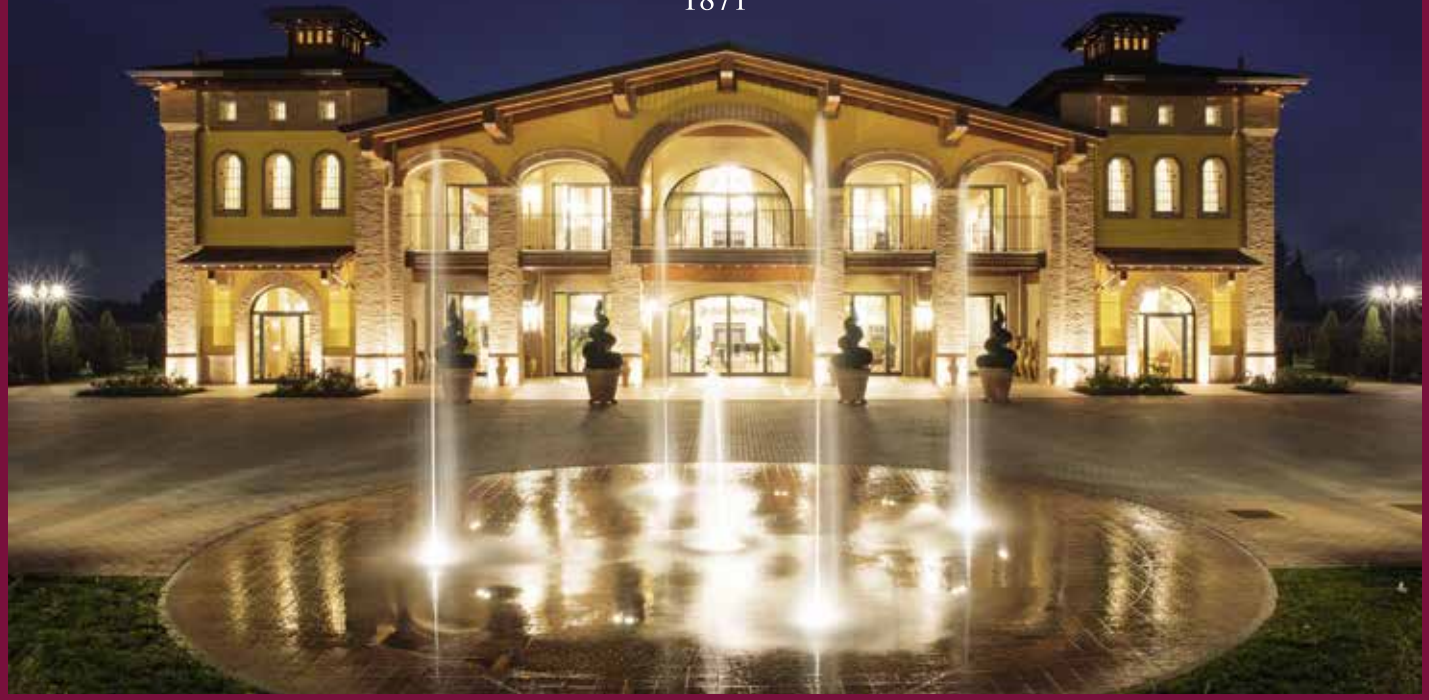


The medals of quality

ITALY



CORTE
LEONARDI
1871



The medals of quality



An Italian History of Excellence



LEONARDI

1871



Per ottenere un sublime Balsamico occorre sopra ogni cosa la passione, la dedizione e il rispetto delle Antiche Tradizioni che ancora oggi avvolgono di mistero questo prezioso “oro nero” e che in questa Acetaia si tramandano da ben quattro generazioni. L’Azienda Agricola Leonardi rimane un esempio di produzione di filiera corta, garantendo così una tracciabilità perfetta dalla vendemmia all’imbottigliamento. Emerge così la forza della tradizione, con soli ingredienti naturali, nessun colorante o conservante e lo sguardo sempre rivolto al futuro e all’ambiente, con un impianto fotovoltaico all’avanguardia e le certificazioni di qualità IFS e BRC.

To obtain a sublime Balsamic Vinegar of Modena, you need devotion, respect and unwavering passion for the time-honored traditions which still make this precious “black gold” mysterious. Leonardi Farm has committed to these traditions through four generations while looking towards the future. Our short supply chain can be traced from the grapes picking to the final packing, all in the same farm, from field to table. Respecting these traditions, no additional coloring or preserving agents are used. Leonardi Farm also commits to protecting the environment as a photovoltaic plant and is proud to be IFS- BRC certified.

Pour obtenir un sublime Vinaigre Balsamique de Modène, il faut surtout de la passion, du dévouement et du respect pour les Anciennes Traditions qui, encore aujourd’hui, enveloppent ce précieux « or noir » d’un voile de mystère et qui se transmettent dans cette Vinaigrerie depuis plus de quatre générations. La Vinaigrerie Leonardi est un exemple de filière courte qui garantit une traçabilité parfaite depuis la matière première jusqu’à l’emballage fini. C’est la force de la Tradition qui domine, avec le choix de ne pas utiliser de colorants ni de conservateurs, mais le regard toujours tourné vers le futur comme l’attestent un système photovoltaïque à l’avantgarde et les certifications de qualité IFS et BRC.

Leonardi Giovanni





150
LEONARDI
1871 - 2021
ANNIVERSARY



OTTOCENTO ESTENSE
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



INDICE

Aceto Balsamico di Modena IGP	Cont.	Pag.
Ottocento Estense	250 ml	3-5
Il Goccio IGP	250 ml	6-7
Velvet Ramona	250 ml	8-9
Dolce Vita Gift	500 ml	11
Velvet Anfora	250 ml	12-13
I Francobolli	250 ml	15-17
I Francobolli GIFT	250 ml	18-19
I Francobolli WOOD BOX Collection	5x250 ml	20-21

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	Cont.	Pag.
Affinato 15 / Extravecchio 30	100 ml	22-23
Affinato 15 / Extravecchio 30 WOOD BOX	100 ml	22-23

Condimenti Balsamici	Cont.	Pag.
Dama Serie 3 - Corte Serie 5	250 / 750 ml	24-25
Condimenti Pregiati Castello	250 ml	26-27
Aceti Divini Castello	250 ml	28
Balsamico Bianco e Rosé Castello	250 ml	28-29
Tesori del Balsamico GIFT WOOD BOX	250 ml	30-31
Dama/Corte/Pregiato/Riserva	100 ml	32-33
Riserva Antica: Tartufo/Ciliegio/Ginepro	250 ml	34-35
Botti del Patriarca: Pregiato/Eccellenza/Patriarca	50 ml	36-37
Botti del Patriarca: Pregiato/Eccellenza/Patriarca	100 ml	38-39
Gran Riserva Famiglia Leonardi 150 Travasi	100 ml	40-41
Gran Riserva Famiglia Leonardi 20÷100 Travasi	100 ml	42-43
Le Carline 6/9/12 Travasi ÷ GIFT BOX	40 ml	45-47
Premium Antichi Sigilli 6/8/12/16 Travasi	250 ml	48-51
Saba (Mosto Cotto) ÷ Saba Lemon		52-53
Preziose Ampolle Mela / Miele	100 ml	54
Selezione Gran Gourmet Collection	5x50 ml	55
Ramona Riserva GIFT WOOD BOX	500 ml	56-57
Wood Collection Calamaio/Castello	50/250 ml	58-59
Wood Collection Elite / Canossa / Borgo	100 ml	60-61
Delicati Aromi ÷ GIFT WOOD BOX	100 ml	62-67

Condimenti all'Acero (Maple Condiment)	100 ml	68-69
Dolci Aromi	100 ml	70-71
Bianchi Aromi Regina	250 ml	72-75
Balsamico Condimento Spray	100 / 250 ml	76-79
Crema Balsamica Naturale	100 / 250 ml	81
Crema Balsamica (PET)	600 / 220 g	82-89

Special Lines	Cont.	Pag.
Perle al Balsamico	50 / 370 g	90-95
Composte al Balsamico di Frutta	250 / 240 g	96-97
Cipolline al Balsamico	3 / 4 kg / 280 g	97
Panettone Balsamico	300 / 750 g	98-99
Panettone Balsamico Fichi e Cioccolato/Amarene	750 g	100-101
Cioccolatini al Balsamico	150 / 250 g	103
Vini di Modena	750 ml	104-107
Balsamic Gin "NON ALCOHOLIC SPIRIT"	250 / 500 ml	108-113
Mignon - Cuori / Carline / Calamai	50 ml	114-115
Nobili Condimenti - Magnum / Badessa		116-117
Blister	7 ml	118
Tragno / Botte / Espositore		119
Magnum WOOD BOX	3000 ml	120-123
Vintage Giuseppe Leonardi	250 ml	124-125
Antichi Fiaschi	500 ml	126-127

Olio Extravergine d'Oлива	Cont.	Pag.
LEONARDI BAGLIO VENTO - Sicilia		
Olio Extravergine d'Oлива IGP	500 ml	129
Olio Extravergine d'Oлива Sole Mio 100% Italiano		130-133
Olio Extravergine d'Oлива Aromatizzato	100 ml	134-137

Special Recipes	Cont.	Pag.
Balsamic Salads - Olio e Condimento		139-141
Balsamico Bianco / Rosé	100 ml	142-143
Il Goccio Condimenti	250 ml	144-145
Bag in Tube	3000 ml	146-147

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BELLISSIMA "SERIE 2"

Code **L174** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, pinzimoni e marinate,...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, vinaigrettes and marinades...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes crus et cuits, les viandes blanches, le poisson bouilli, les vinaigrettes,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ORLANDO "SERIE 4"

Code **L175** - 250 ml - 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 dipping,...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes crus et cuits, les viandes blanches, le poisson bouilli, les vinaigrettes,...





OTTOCENTO ESTENSE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

MATILDE "SERIE 6"

Code **L176** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, arrostiti 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,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BEATRICE "SERIE 8"

Code **L177** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure cotte e alla brace, salmone, pizza, riso, carni arrosto o alla griglia, pesce, formaggi, macedonie, yogurt, gelato alla vaniglia,...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

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

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, le saumon fumé, les pizzas, les risottos, les viandes rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les salades de fruits, les yaourts et les crèmes glacées,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ERCOLE "SERIE 10"

Code **L178** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

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

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, les pommes de terre frites ou bouillies, le saumon fumé, les pizzas, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, le Caviar, les fromages, les crèmes glacées, les salades de fruits, les crêpes, les yaourts,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ISABELLA "SERIE 15"

Code **L180** - 250 ml - 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, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e 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, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.



IL "GOCCIO" DI MODENA



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

IL GOCCIO "SERIE 2"

Code **C4400** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, pinzimoni e marinate,...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, vinaigrettes and marinades...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes crus et cuits, les vinaigrettes et les marinades...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

IL GOCCIO "SERIE 6"

Code **C4410** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 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,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

IL GOCCIO "SERIE 10"

Code **C4420** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

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

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, les pommes de terre frites ou bouillies, le saumon fumé, les pizzas, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, le Caviar, les fromages, les crèmes glacées, les salades de fruits, les crêpes, les yaourts,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

IL GOCCIO "SERIE 15"

Code **C4428**

250 ml - 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, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e 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, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.

VELVET RAMONA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Confezioni speciali con astucci di velluto, bottiglia vintage con tappo in vetro soffiato ed etichette punzonate in peltro.

Special packaging with velvet box, vintage bottle with blown glass cap and embossed pewter labels.

Emballage spécial velours, bouteille vintage avec bouchon en verre et étiquettes en étain ciselé.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

VELLUTO BLU "SERIE 6"

Code **C0520** - 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, marinate,...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

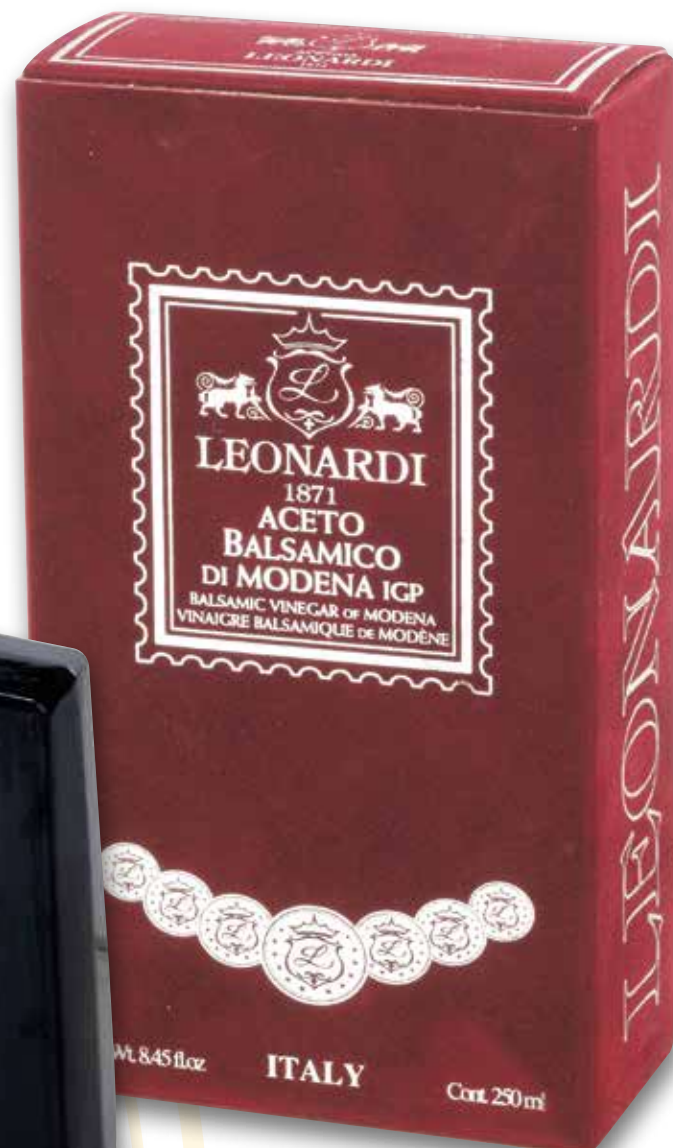
BLUE VELVET "SERIE 6"

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

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

VELOURS BLEU "SERIE 6"

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



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

VELLUTO BORDEAUX

"SERIE 15"

Code **C0528** - 250 ml - 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, caviale, Foie Gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e come digestivo a fine pasto,...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

BORDEAUX VELVET "SERIE 12"

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

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

VELOURS BORDEAUX "SERIE 12"

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le Foie Gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

VELLUTO OCRA "SERIE 10"

Code **C0525** - 250 ml - 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

YELLOW VELVET "SERIE 10"

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

VELOURS OCRE "SERIE 10"

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



DOLCE VITA PREMIUM GIFT

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

DOLCE VITA GIFT

Code **C05285BOX** - 500 ml - 16.9 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, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e 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, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.

VELVET ANFORA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Questa linea originale di "Anfore" unisce tradizione ed innovazione, massima cura nella ricerca dei materiali e dello stile con l'uso del vellutino e dell'oro a caldo.

This original line of "Amphoras" featuring velvet boxes with hot-stamped gold symbolizes both tradition and innovation, real care for textures and style.

Cette gamme originale d'"Amphores" symbolise la tradition et l'innovation, l'usage du velours et de la dorure à chaud conférant un style recherché et précieux.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ANFORA IVORY "SERIE 6"

Code C0534 - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 4 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, les poissons, les omelettes, les vinaigrettes, les marinades,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ANFORA OCRA "SERIE 10"

Code C0536 - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 4 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 bouillies, le saumon et fruits de mer, les pizzas, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les crèmes glacées, les salades de fruits,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ANFORA BORDEAUX "SERIE 15"

Code C0540 - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 4 pz

Indicato per: verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e 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, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.



I FRANCOBOLLI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP FRANCOBOLLO "SERIE 2"

Code **L190** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, pinzimoni,...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, dipping and vinaigrettes,...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes blanches, les poissons, les vinaigrettes,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP FRANCOBOLLO "SERIE 4"

Code **L191** - 250 ml - 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 dipping,...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes blanches, le poisson bouilli, les vinaigrettes,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP FRANCOBOLLO "SERIE 6"

Code **L192** - 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, 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 bouilli, les omelettes, les vinaigrettes, les marinades,...



I FRANCOBOLLI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

FRANCOBOLLO "SERIE 8"

Code **L193** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carne e pesce, pinzimoni, marinade, 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, marinades,...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les salades, les légumes crus et cuits, la viande et le poisson grillés, les vinaigrettes, les marinades, les oeufs, les pommes de terre,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

FRANCOBOLLO "SERIE 10"

Code **L194** - 250 ml - 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 bouillies, le saumon et fruits de mer, les pizzas, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les crèmes glacées, les salades de fruits,...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

FRANCOBOLLO "SERIE 15"

Code **L197** - 250 ml - 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, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e 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, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.



I FRANCOBOLLI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



FRANCOBOLLO TREASURE "SERIE 15"

Code **L5604** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e 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, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP FRANCOBOLLO "SERIE 15"

Code **L196** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz





FRANCOBOLLI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA - VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Code **L3660**

5x250 ml - 5x8.45 Fl.oz - Box 3 pz

1x250 ml L191 Speciale "Serie 4"

1x250 ml L192 Speciale "Serie 6"

1x250 ml L193 Speciale "Serie 8"

1x250 ml L194 Speciale "Serie 10"

1x250 ml L197 Speciale "Serie 15"

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP



Code **L141**



TREASURE



Code **L140**

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...

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.



**TAPPO CON DOSATORE
IN VETRO SOFFIATO**

Code **L901**

Ideale per versare il Balsamico.

BLOWN-GLASS DOSING SPOUT

Use it to pour Balsamic Vinegar.

BEC VERSEUR EN VERRE SOUFFLÉ

Idéal pour verser le Vinaigre Balsamique.

DAMA



Code **L090**
250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz



Code **L091**
750 ml - 23.3 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

DAMA "SERIE 3"

Condimento brioso, ottimo per un uso quotidiano.

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto,...

BALSAMIC CONDIMENT

A lively dressing, highly recommended for everyday use.

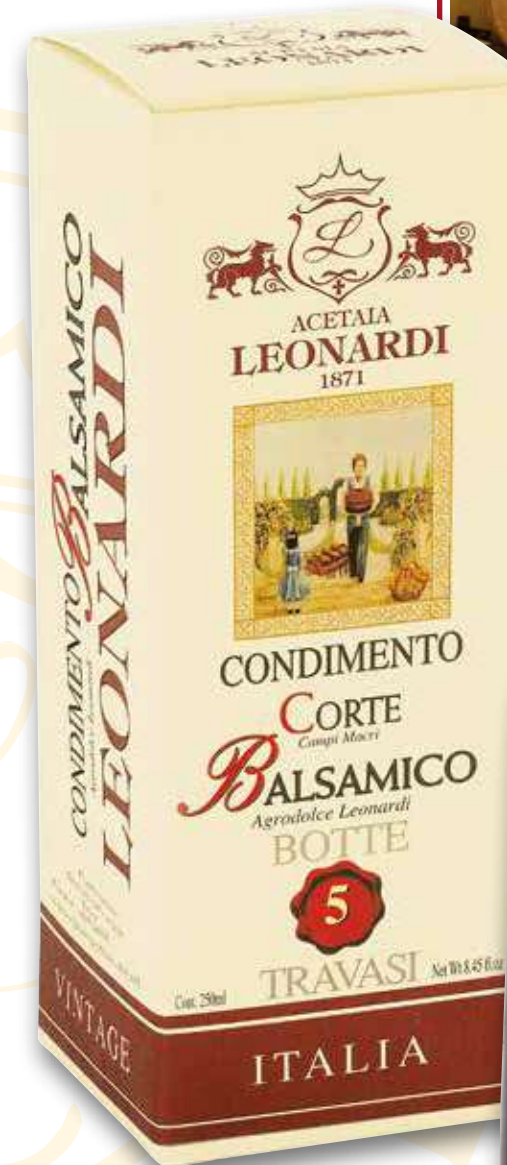
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat,...

CONDIMENT BALSAMIQUE

Condiment subtil, idéal pour un usage quotidien.

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées, les viandes rôties,...

CORTE



Code **L101**
250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz



Code **L105**
750 ml - 23.3 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

CORTE "SERIE 5"

Condimento brioso, fruttato e agrodolce, ottimo per un uso quotidiano.

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate,...

BALSAMIC CONDIMENT

A lively, fruity and mildly sweet and sour dressing.

Highly recommended for everyday use.

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

CONDIMENT BALSAMIQUE

Condiment subtil et fruité, aigre-doux, idéal pour un usage quotidien.

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes,...



CONDIMENTO PREGIATO



CONDIMENTO BALSAMICO PREGIATO "SERIE 8"

Code **L108/1** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

BALSAMIC CONDIMENT Precious

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette, cheese, fish, salami and ham...

CONDIMENT BALSAMIQUE Précieux

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes, les fromages, le poisson, la charcuterie...



CONDIMENTO BALSAMICO PREGIATO "SERIE 10"

Code **L108** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

BALSAMIC CONDIMENT

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

CONDIMENT BALSAMIQUE

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,...



CONDIMENTO BALSAMICO PREGIATO "SERIE 12"

Code **L108/2** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, Foie Gras, caviale, frittate, formaggi, desserts, gelato, yogurt.

BALSAMIC CONDIMENT Precious

Ideal for: aperitif drinks, mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, Foie Gras, caviar, omelette, cheese, desserts, ice-cream, yoghurt ...

CONDIMENT BALSAMIQUE Précieux

Indiqué pour: les apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, Foie Gras, le caviar, les omelettes, les fromages, les desserts, les glaces, les yaourts,...



CONDIMENTO BALSAMICO PREGIATO "SERIE 15"

Code **L108/3** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: grigliate e arrosti, bolliti, pesce, formaggi, macedonie, gelati, yogurt, dessert,...

BALSAMIC CONDIMENT Precious

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

CONDIMENT BALSAMIQUE Précieux

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





ACETI DIVINI

CONDIMENTI AGRODOLCI



ACETO DI VINO BIANCO

Code **L500** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure bollite o alla griglia, salse agrodolci, marinade, 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 DI VINO ROSSO

Code **L502** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure bollite o alla griglia, salse agrodolci, marinade, 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...



CONDIMENTO BALSAMICO

BIANCO

Code **L450** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalata mista, verdure sia cotte che crude, salse, pesce e frutti di mare (ostriche, capesante, salmone, gamberi, sushi, caviale...), carni bianche, tartare, carpaccio, brodi, macedonia di frutta, cocktails...

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: salads, raw and cooked vegetables, sauces and broth, fish and seafood (oysters, scallops, salmon, prawns, sushi, caviar...) poultry, tartare, Carpaccio, soups, fruit mix, cocktails...

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Indiqué pour: les salades composées, les légumes crus ou cuits, les sauces, les poissons et fruits de mer (huîtres, coquilles Saint-Jacques, saumon, gambas, sushi, caviar...), volaille, tartare, Carpaccio, soupes et bouillons, salade de fruits, cocktails...

BALSAMICO BIANCO



BALSAMICO BIANCO

"SERIE 10"

Code **L108/4** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, salse, pesce e frutti di mare, carni bianche, formaggi, antipasti, macedonia...

WHITE BALSAMIC

Ideal for: mixed salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish and seafood, poultry, cheese, finger food, fresh or poached fruits...

BALSAMIQUE BLANC

Indiqué pour: les salades, les légumes crus ou cuits, les sauces, les hors-d'œuvres et amuses-bouches, poisson et crustacés, la volaille, les fromages, la salade de fruits...



BALSAMICO Rosè

"SERIE 10"

Code **L108/6** - 250 ml - 8.45 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

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.

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.





CONDIMENTO BALSAMICO

PREGIATO TREASURE "SERIE 10"

Code **L5700** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 1 pz

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

BALSAMIC CONDIMENT

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

CONDIMENT BALSAMIQUE

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,...

CONDIMENTO BALSAMICO

PREGIATO TREASURE "SERIE 15"

Code **L5703** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 1 pz

Condimento raffinato, dai profumi intensi e penetranti.

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

BALSAMIC CONDIMENT

Refined dressing with a rich and penetrating aroma and flavour.

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

CONDIMENT BALSAMIQUE

Assaisonnement typique de Modène, raffiné, aux parfums intenses et pénétrants.

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,...



DAMA



CONDIMENTO BALSAMICO

DAMA "SERIE 3"

Code L092 - 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 viandes grillées, les viandes rôties,...

CORTE



CONDIMENTO BALSAMICO

CORTE "SERIE 5"

Code L102 - 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 grillades, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes,...

PREGIATO



CONDIMENTO BALSAMICO

PREGIATO "SERIE 10"

Code L109 - 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,...

BALSAMIC CONDIMENT

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

CONDIMENT BALSAMIQUE

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,...

RISERVA



CONDIMENTO BALSAMICO

RISERVA DI FAMIGLIA "SERIE 15"

Code L113 - 100 ml - 3.38 Fl.oz Box 4 pz

Indicato per: grigliate e arrosti, bolliti, pesce, formaggi, macedonie, gelati, yogurt, dessert,...

FAMILY RESERVE

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

RÉSERVE DE FAMILLE

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



I Condimenti Agrodolci Leonardi contengono solo mosto cotto di alta qualità, sono equilibrati al palato grazie all'acidità ridotta e presentano un bouquet di profumi intensi derivati dal lungo affinamento in botti di legni diversi. Sono facilmente abbinabili ad ogni piatto, dall'antipasto al dessert, in base all'invecchiamento scelto.

Leonardi Balsamic Condiments are made of high quality cooked grape must only, they have a balanced sweet-and-sour taste thanks to a reduced acidity and an intense bouquet of flavours because of their long ageing in different wood barrels. Ideal to accompany any dish from appetizers to desserts, according to the ageing time.

Les condiments Balsamiques Leonardi ne contiennent que du moût de raisin cuit de première qualité, ils présentent un aigre-doux harmonieux et un bouquet intense d'arômes grâce au long affinage en barriques de bois différents. Ils se marient avec tous les plats, de l'entrée au dessert, selon leur degré d'affinage.



RISERVA ANTICA



"SERIE 12"

Code L119 - 40 ml - 1.35 Fl.oz - Box 9 pz

TARTUFO

TRUFFLE

TRUFFE



"SERIE 20"

Code L151 - 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

AL TARTUFO

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

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

TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT

Special Balsamic dressing flavoured with white truffle infused and aged in precious wood barrels.

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

CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE

Condiment Balsamique aromatisé par infusion de truffe blanche et affiné dans des barriques en bois précieux.

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

CILIEGIO

CHERRY

CERISIER



CONDIMENTO BALSAMICO

AL CILIEGIO "SERIE 20"

Code L154 - 100 ml - 3.38 Fl.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 Balsamic Dressing aged in Cherry barrels.

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

CONDIMENT BALSAMIQUE AU CERISIER

Condiment balsamique affiné dans des barriques en bois de Cerisier.

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

GINEPRO

JUNIPER

GENÉVRIER



CONDIMENTO BALSAMICO

AL GINEPRO "SERIE 20"

Code L152 - 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 4 pz

Condimento prezioso invecchiato in botti di ginepro.

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

JUNIPER BALSAMIC CONDIMENT

Refined Balsamic Dressing aged in Juniper barrels.

Ideal for: roast or grilled meat, game, cured meat, foie gras, matured cheese,...

CONDIMENT BALSAMIQUE AU GENÉVRIER

Condiment Balsamique affiné dans des barriques en bois de Genévrier.

Indiqué pour: les viandes rôties ou grillées, le gibier, la charcuterie, le foie gras, les fromages forts,...



CONDIMENTO



PREGIATO



CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA PREGIATO "SERIE 10"

Code **L1221**
50 ml - 1.69 Fl.oz - Box 6 pz.
Indicato per: insalate, verdure sia crude che cotte, carni grigliate e arrostiti, bolliti, frittate, formaggi, salumi...
BALSAMIC CONDIMENT
Refined dressing with a rich and penetrating aroma and flavour.
Ideal for: salads, raw and cooked vegetables, roast, grilled and boiled meat, omelette, cheese, salami and ham...
CONDIMENT BALSAMIQUE
Assaisonnement typique de Modène, raffiné, aux parfums intenses et pénétrants.
Indiqué pour: les légumes cuits, les crudités, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les omelettes, les fromages, la charcuterie...

ECCELLENZA



CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA ECCELLENZA "SERIE 20"

Code **L122**
50 ml - 1.69 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 cuits sur la braise, grillés ou simplement cuits, le saumon fumé, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre frites ou bouillies, les poissons, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, le chocolat noir.

PATRIARCA



CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA PATRIARCA "SERIE 30"

Code **L132**
50 ml - 1.69 Fl.oz - Box 6 pz.
Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate bollite, pesce, Caviare, Foie Gras, 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, fish, Caviar, Foie Gras, mature cheese, salami and ham, vanilla ice-cream, yoghurt, fruit salad, strawberries, dark chocolate, a teaspoon at the end of a meal as a digestif.
CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: le saumon fumé, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre bouillies, les poissons, le Caviar, le Foie Gras, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

BOTTI DEL PATRIARCA



CONDIMENTO BALSAMICO "PREGIATO" "SERIE 10"

Code **L107**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 3 pz
Condimento raffinato, dai profumi intensi e penetranti.
Indicato per: insalate, verdure sia crude che cotte, carni grigliate e arrosti, bolliti, frittate, formaggi, salumi...

Balsamic Condiment
Refined dressing with a rich and penetrating aroma and flavour.

Ideal for: salads, raw and cooked vegetables, roast, grilled and boiled meat, omelette, cheese, salami and ham...

Condiment Balsamique
Assaisonnement typique de Modène, raffiné, aux parfums intenses et pénétrants.
Indiqué pour: les légumes cuits, les crudités, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les omelettes, les fromages, la charcuterie...



CONDIMENTO BALSAMICO "Patriarca" GRAN RISERVA "SERIE 30"

Code **L130**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 3 pz
Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate bollite, pesce, Caviale, Foie Gras, 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, fish, Caviar, Foie Gras, mature cheese, salami and ham, vanilla ice-cream, yoghurt, fruit salad, strawberries, dark chocolate, a teaspoon at the end of a meal as a digestif.

Condiment Balsamique
Indiqué pour: le saumon fumé, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre bouillies, les poissons, le Caviar, le Foie Gras, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

CONDIMENTO BALSAMICO "ECCELLENZA" RISERVA "SERIE 20"

Code **L120**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 3 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 cuits sur la braise, grillés ou simplement cuits, le saumon fumé, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre frites ou bouillies, les poissons, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, le chocolat noir.



GRAN RISERVA DI FAMIGLIA LEONARDI



Leonardi Giuseppe
Guicciardi Maria



Leonardi Vito



Leonardi Giovanni



Leonardi Francesco

Nel 1869, Giuseppe Leonardi riceveva in eredità le sue prime botti di Aceto Balsamico già invecchiato di almeno 20 anni. Dopo due anni, l'azienda agricola Leonardi, impiantata a Magreta di Formigine, si distingueva già per la sua elevata qualità. Il figlio di Giuseppe, Vito Leonardi, seguendo le orme del padre con passione, assisteva alla vendemmia, selezionando i grappoli più rigogliosi per ottenere i mosti migliori. Con il passare del tempo la tecnica si affinava mentre si formava l'immenso patrimonio sensoriale che oggi, Giovanni e Francesco Leonardi possono custodire ed alimentare con orgoglio, la riserva di famiglia più antica, simbolo di un'eredità culturale e affettiva il cui valore si comprende solo dopo averla degustata.

In 1869, Giuseppe Leonardi inherited his first barrels of Balsamic Vinegar already aged for at least 20 years. Two years later the Leonardi Vinegar farm settled in Magreta di Formigine, was already well-known for its high quality. Giuseppe's son, Vito Leonardi, followed his father's steps passionately, overseeing the harvest and selecting the ripest and flourishing grape bunches to obtain the best musts. With the passing of time, the technique got refined while the immense sensorial treasure continued to grow and today, Giovanni and Francesco Leonardi pride themselves in keeping the oldest Family Reserve, symbol of a cultural and emotional legacy the value of which can be understood only after tasting it.

En 1869, Giuseppe Leonardi héritait de ses premiers tonneaux contenant un Vinaigre Balsamique d'au moins vingt ans d'âge. Deux ans plus tard, l'exploitation agricole Leonardi, installée à Magreta de Formigine, se distinguait déjà pour sa qualité supérieure. Le fils de Giuseppe, Vito Leonardi, suivit les pas de son père avec passion, en assistant personnellement aux vendanges, sélectionnant les grappes les plus mûres et luxuriantes pour obtenir les meilleurs mouts. Au fil du temps, la technique de production se raffina tandis que se formait cet extraordinaire patrimoine sensoriel qu'aujourd'hui, Giovanni et Francesco Leonardi peuvent garder et alimenter avec orgueil, la Réserve de Famille la plus ancienne, symbole d'un héritage dont la valeur culturelle et affective se comprend seulement après l'avoir dégustée.

CONDIMENTO BALSAMICO

GRAN RISERVA ORO "SERIE 150"

Code **L1551** - 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: qualsiasi piatto dolce o salato, dall'antipasto al dessert. Si può gustare anche puro al cucchiaino ad inizio pasto come aperitivo o a fine pasto per le sue proprietà digestive.

Ideal for: any savory or sweet dishes, from appetizer to dessert. May be enjoyed also pure on a teaspoon before a meal as an aperitif or as an after-dinner for its digestive properties.

Indiqué pour: tous les plats sucrés ou salés, du hors d'œuvre jusqu'au dessert. Se déguste aussi pur à la cuillère en début de repas comme un apéritif ou en fin de repas pour ses propriétés digestives.



FAMIGLIA LEONARDI

GRAN RISERVA DI FAMIGLIA LEONARDI



CONDIMENTO BALSAMICO

“ECCELLENZA” GRAN RISERVA “SERIE 20”

Code **L121**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 1 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 cuits sur la braise, grillés ou simplement cuits, le saumon fumé, les soupes, les pâtes, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre frites ou bouillies, les poissons, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, le chocolat noir.

CONDIMENTO BALSAMICO

GRAN RISERVA ARGENTO “SERIE 50”

Code **L1361**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, pesce, Caviale, Foie Gras, formaggi stagionati, gelato alla crema, fragole, cioccolato fondente, ogni tipo di dessert... un cucchiaino puro a fine pasto come digestivo.

Ideal for: smoked salmon, risotto, roast, grilled or boiled meat, fish, Caviar, Foie Gras, strong cheese, vanilla ice-cream, strawberries, dark chocolate, any dessert... a teaspoon pure at the end of a meal as a digestif.

Indiqué pour: le saumon fumé, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, le Caviar, le Foie Gras, les fromages, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir et tout autre dessert, une petite cuillère pur en fin de repas en guise de digestif.

CONDIMENTO BALSAMICO

“PATRIARCA” GRAN RISERVA “SERIE 30”

Code **L131**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate bollite, pesce, Caviale, Foie Gras, 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, fish, Caviar, Foie Gras, mature cheese, salami and ham, vanilla ice-cream, yoghurt, fruit salad, strawberries, dark chocolate, a teaspoon at the end of a meal as a digestif.

Condiment Balsamique

Indiqué pour: le saumon fumé, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre bouillies, les poissons, le Caviar, le Foie Gras, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

CONDIMENTO BALSAMICO

GRAN RISERVA ORO “SERIE 100”

Code **L1351**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: salmone affumicato, risotto, carni bollite, arrosto o alla griglia, pesce, Caviale, Foie Gras, formaggi stagionati, gelato alla crema, fragole, cioccolato fondente, ogni tipo di dessert... un cucchiaino puro a fine pasto come digestivo.

Ideal for: smoked salmon, risotto, roast, grilled or boiled meat, fish, Caviar, Foie Gras, strong cheese, vanilla ice-cream, strawberries, dark chocolate, any dessert... a teaspoon pure at the end of a meal as a digestif.

Indiqué pour: le saumon fumé, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, le Caviar, le Foie Gras, les fromages, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir et tout autre dessert, une petite cuillère pur en fin de repas en guise de digestif.



Oggi come allora la Famiglia Leonardi accompagna il "Balsamico" verso quell'età in cui si respira il suo profumo penetrante ma di gradevole ed armonica acidità, quella in cui raggiunge un equilibrio di sapori piacevolmente intensi.

Still today Leonardi family ages the Balsamic Vinegar until it reaches its penetrating but pleasing and harmonious acid perfume and its balance of intense tastes.

Aujourd'hui comme autrefois, la Famille Leonardi accompagne le « Vinaigre Balsamique » jusqu'à l'âge où l'on respire son parfum certes pénétrant mais à l'acidité agréable et harmonieuse, l'âge où il atteint un équilibre de saveurs parfaitement intenses.



LE CARLINE



CONDIMENTO BALSAMICO GENTILE "SERIE 6"

Code **L117** - 40 ml - 1.35 Fl.oz - Box 9 pz
Condimento brioso e fruttato, leggermente acido, ottimo per un uso quotidiano.
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate,...

BALSAMIC CONDIMENT
A lively, fruity and mildly acid dressing. Highly recommended for everyday use.
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette,...

CONDIMENT BALSAMIQUE
Condiment subtil et fruité, idéal pour un usage quotidien.
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes,...



CONDIMENTO BALSAMICO PREGIATO "SERIE 9"

Code **L116** - 40 ml - 1.35 Fl.oz - Box 9 pz
Condimento raffinato, dai profumi intensi e penetranti.
Indicato per: verdure cotte e alla brace, salmone, pizza, riso, carni arrosto o alla griglia, pesce, formaggi, macedonie, yogurt, gelato,...

BALSAMIC CONDIMENT
Refined dressing with a rich and penetrating aroma and flavour.
Ideal for: cooked and barbecued vegetables, salmon, pizza, rice, roast or grilled meat, fish, cheese, fruit salad, yoghurt and vanilla ice-cream,...

CONDIMENT BALSAMIQUE
Assaisonnement typique de Modène, raffiné, aux parfums intenses et pénétrants.
Indiqué pour: les légumes grillés ou vapeur, le saumon fumé, les pizzas, les risottos, les viandes rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les salades de fruits, les yaourts et les crèmes glacées,...



CONDIMENTO BALSAMICO NOBILE "SERIE 12"

Code **L118** - 40 ml - 1.35 Fl.oz - Box 9 pz
Condimento denso e agrodolce con profumo e gusto equilibrati.
Indicato per: preparazione di aperitivi, insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, Foie Gras, caviale, frittate, formaggi, desserts, gelato, yogurt,...

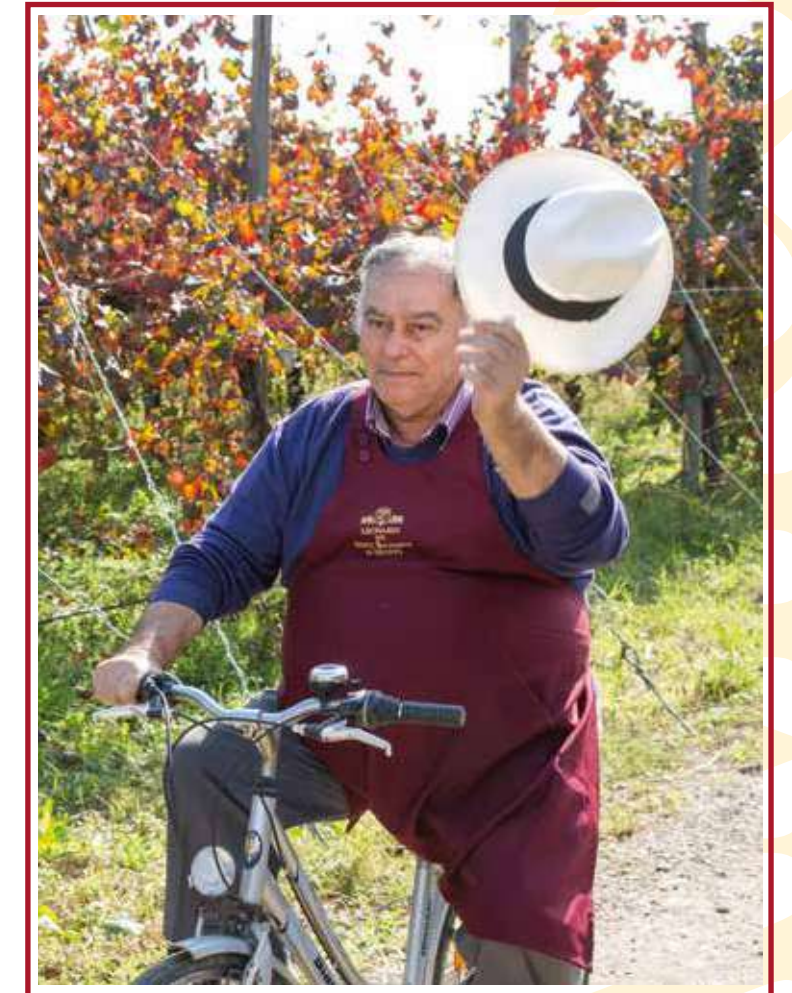
BALSAMIC CONDIMENT
Thick dressing with the right balance of sweet-and-sour taste and flavour.
Ideal for: aperitifs, mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, Foie Gras, caviar, omelette, cheese, desserts, ice-cream, yoghurt,...

CONDIMENT BALSAMIQUE
Assaisonnement dense aux parfums et aux goûts aigres-doux équilibrés.
Indiqué pour: les apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades, les viandes rôties ou bouillies, le Foie Gras, le caviar, les omelettes, les fromages, les desserts, les glaces, les yaourts,...





LE CARLINE COLLECTION



**COLLEZIONE
GRAN CHEF**
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSAMIQUE
Code **L186**
3x40 ml - 3x1.35 Fl.oz - Box 3 pz
1x40 ml L118 Nobile "Serie 12"
1x40 ml L1201 Eccellenza "Serie 20"
1x40 ml L1301 Patriarca "Serie 30"

**ESPOSITORE
DISPLAY
PRESENTOIRS**
LE CARLINE
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSAMIQUE
Code **C1560**
20x40 ml - 20x1.35 Fl.oz - Box 1 pz
5x40 ml L115 Fine "Serie 3"
5x40 ml L117 Gentile "Serie 6"
5x40 ml L116 Pregiato "Serie 9"
5x40 ml L118 Nobile "Serie 12"



COLLEZIONE ESTENSE
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT - CONDIMENT BALSAMIQUE
Code **L184**
3x40 ml - 3x1.35 Fl.oz - Box 3 pz
1x40 ml L117 Gentile "Serie 6"
1x40 ml L116 Pregiato "Serie 9"
1x40 ml L118 Nobile "Serie 12"

Code **SCT368** - Box 1 pz.:
ESPOSITORE (DA COMPORRE A PIACERE)
DISPLAY BOX (TO COMPOSE AS YOU WISH)
PRÉSENTOIRE (À COMPOSER LIBREMENT)



CONDIMENTO BALSAMICO SIGILLO ROSSO "SERIE 6"

Code **L080** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, vinaigrette, pinzimoni, bolliti, frittate,...

BALSAMIC CONDIMENT Red Seal

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, bread dips, sweet-and-sour sauces, boiled meat, omelettes,...

CONDIMENT BALSAMIQUE Label Rouge

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées, les viandes rôties, les vinaigrettes, sauces aigres-douces, viandes bouillies, omelettes,...



CONDIMENTO BALSAMICO SIGILLO ARGENTO "SERIE 8"

Code **L081** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

BALSAMIC CONDIMENT Silver Seal

Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette, cheese, fish, salami and ham...

CONDIMENT BALSAMIQUE Label Argent

Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes, les fromages, le poisson, la charcuterie...



CONDIMENTO BALSAMICO SIGILLO ORO "SERIE 12"

Code **L082** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, Foie Gras, caviale, frittate, formaggi, desserts, gelato, yogurt.

BALSAMIC CONDIMENT Gold Seal

Ideal for: aperitif drinks, mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, Foie Gras, caviar, omelette, cheese, desserts, ice-cream, yoghurt ...

CONDIMENT BALSAMIQUE Label Or

Indiqué pour: les apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, Foie Gras, le caviar, les omelettes, les fromages, les desserts, les glaces, les yaourts,...



CONDIMENTO BALSAMICO SIGILLO ORO LUXURY "SERIE 16"

Code **L083** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: l'uso a crudo su ogni piatto dolce o salato, dall'antipasto al dessert. Ideale su piatti a base di carne o pesce, formaggi, fragole, panna cotta, gelato di crema.

È un ottimo digestivo a fine pasto.

BALSAMIC CONDIMENT Gold Seal

Ideal for: any sweet or savoury dishes, from appetizer to dessert. Special on any meat or seafood preparations, on cheese, strawberries, cheesecakes, pancakes, vanilla ice cream. Use pure off a spoon at the end of the meal for good digestion.

CONDIMENT BALSAMIQUE Label Or

Indiqué pour: agrémenter et sublimer tous les plats salés ou sucrés, idéal de l'entrée au dessert. En ultime touche sur les viandes et les poissons, les fromages, les fraises, les panna cotta, les crèmes glacées. Excellent digestif en fin de repas pur à la cuillère.



PREMIUM ANTICHI SIGILLI



ESPOSITORE
DISPLAY BOX - PRESENTOIR
ANTICHI SIGILLI 9x250 ml

Code **C1565** - Box 1 pz.:
9 x 250 ml - 9 x 8.45 fl.oz
3 x Code **L080 "SERIE 6"**
3 x Code **L081 "SERIE 8"**
3 x Code **L082 "SERIE 12"**



"Barchessa" dell'Antica Acetaia Leonardi



Code **SCT626** - Box 1 pz.

ESPOSITORE (DA COMPORRE A PIACERE)
DISPLAY BOX (TO COMPOSE AS YOU WISH)
PRÉSENTOIR (À COMPOSER LIBREMENT)

SABA DI MODENA



Code **L200**
500 ml - 16.9 Fl.oz
Box 6 pz



Code **L201**
250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz



Code **L202**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

SABA (SABA DRESSING)

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

Indicata per: aperitivi, riso, zuppa, verdure cotte, arrosto di Tacchino, formaggi, macedonie, gelati, yogurt, per addolcire tè e tisane,...

A natural sweetener obtained 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, to sweeten tea and herbal teas,...

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, pour sucrer thés et tisanes,...

SABA AL LIMONE

Antica ricetta originale di "casa Leonardi"

Old original recipe of "Leonardi house"

Ancienne recette originale de la "Maison Leonardi"



Code **L705**
500 ml
16.9 Fl.oz
Box 6 pz



Code **L700**
250 ml
8.45 Fl.oz
Box 6 pz



SABA AL LIMONE

Denso condimento agrodolce ottenuto da mosto cotto d'uva di Trebbiano, Lambrusco e succo di Limone di Sicilia.

Indicata per: macedonie, verdure crude, insalate, carni bianche e alla griglia, formaggi, pesce, preparazione aperitivi, cocktail.

Saba al Limone è ottimo con acqua liscia o frizzante e ghiaccio come bevanda dissetante.

Lemon SABA

A thick sweet-and-sour condiment made from cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes and Sicilian lemon juice.

Ideal for: fruit salad, raw vegetables, mixed salads, poultry roast or grilled meat, seafood, cheese.

To make cocktails and long drinks.

SabaLemon is a healthy and refreshing drink with sparkling water and ice cubes.

SABA au Citron

Crèmeux et aigre-doux à souhait, obtenu à partir du moût concentré de raisins Lambrusco et Trebbiano, et du jus de citron de Sicile.

Indiquée pour: les salades, les crudités et légumes cuits, la volaille rôtie ou grillée, les fromages, le poisson, la salade de fruits, les apéritifs et cocktails. Avec de l'eau pétillante et des glaçons c'est une boisson saine et désaltérante.



PREZIOSE AMPOLLE

BALSAMA DI MELE

“SERIE 10”

Code **L1550**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 3 pz

Mosto di mele acetificato e invecchiato in botti di rovere

Indicato per: preparazione aperitivi, carni arrosto, salumi, formaggi, yogurt, macedonie, gelato alla crema, crêpes, desserts,...

APPLE BALSAMA

Apple Must acetified and aged in oak barrels

Ideal for: aperitif drinks, roast meat, salami and ham, cheese, yoghurt, fruit salad, ice-cream, pancakes, desserts,...

BALSAMA À LA POMME

Moût de Pommes acétifié et affiné dans des barriques de Rouvre

Indiqué pour: les amuse-bouches, les viandes rôties, la charcuterie, les fromages, les yaourts, les salades de fruits, les crèmes glacées, les crêpes, les desserts,...



BALSAMA DI MIELE

“SERIE 10”

Code **L1560**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 3 pz

Miele e mosto d'uva acetificato invecchiato in botti di rovere

Indicato per: preparazione di aperitivi, grigliate e arrostiti, bolliti, pesce, formaggi, yogurt, macedonie, gelato alla crema, crêpes, desserts, per addolcire thé e tisane,...

HONEY BALSAMA

Honey and grape Must acetified and aged in oak barrels

Ideal for: aperitifs, grilled and roast meat, fish, cheese, yoghurt, fruit salad, ice-cream, pancakes, desserts, to sweeten herbal teas,...

BALSAMA AU MIEL

Miel et moût de raisin acétifié et affiné dans des barriques en bois de Rouvre

Indiqué pour: les apéritifs, les grillades, les viandes rôties, les poissons, les fromages, les yaourts, les salades de fruits, les crèmes glacées, les crêpes, les desserts, pour sucrer thés et tisanes...



SELEZIONE GRAN GOURMET

SELEZIONE GRAN MENÙ

Code **L3505** - 5x50 ml - 5x1.69 Fl.oz - Box 3 pz

1x50 ml Saba Castagno “Serie 3”

1x50 ml Balsamico Bianco Rovere “Serie 5”

1x50 ml Balsamico Castagno “Serie 8”

1x50 ml Balsamico Rovere “Serie 10”

1x50 ml Balsamico Ginepro “Serie 12”



SELEZIONE LEGNI PREGIATI

Code **L3510** - 5x50 ml - 5x1.69 Fl.oz - Box 3 pz

1x50 ml Balsamico Frassino “Serie 5” - 1x50 ml Balsamico Castagno “Serie 8”

1x50 ml Balsamico Rovere “Serie 10” - 1x50 ml Balsamico Ginepro “Serie 12”

1x50 ml Balsamico Ciliegio “Serie 16”



RAMONA RISERVA GIFT CONDIMENTO BALSAMICO



Condimento Balsamico

RISERVA "SERIE 15"

Code **C50169BOX** - 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: grigliate e arrosti, bolliti, pesce, formaggi, macedonie, gelati, yogurt, dessert,...

FAMILY RESERVE

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

RÉSERVE DE FAMILLE

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

WOOD COLLECTION



CALAMAIO
CONDIMENTO BALSAMICO
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"

CASTELLO
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT / *CONDIMENT BALSAMIQUE*
 Code **L3650**
 5x250 ml - 5x8.45 Fl.oz - Box 3 pz

- 1x250 ml L108/1 Pregiato "Serie 8"
- 1x250 ml L108 Pregiato "Serie 10"
- 1x250 ml L108/3 Pregiato "Serie 15"
- 1x250 ml L108/4 Rosé "Serie 10"
- 1x250 ml L108/6 Bianco "Serie 10"

WOOD COLLECTION



ELITE
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSMIQUE
Code **L181**
6x100 ml - 6x3.38 Fl.oz - Box 3 pz

- 1x100 ml L092 Dama "Serie 3"
- 1x100 ml L109 Pregiato "Serie 10"
- 1x100 ml L113 Riserva "Serie 15"
- 1x100 ml L120-XB Eccellenza "Serie 20"
- 1x100 ml L152 Ginepro "Serie 20"
- 1x100 ml L130-XB Patriarca "Serie 30"



CANOSSA
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSMIQUE
Code **L182**
3x100 ml - 3x3.38 Fl.oz - Box 3 pz

- 1x100 ml L092 Dama "Serie 3"
- 1x100 ml L102 La Corte "Serie 5"
- 1x100 ml L109 Pregiato "Serie 10"



BORGO
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSMIQUE
Code **L183**
3x100 ml - 3x3.38 Fl.oz - Box 3 pz

- 1x100 ml L092 Dama "Serie 3"
- 1x100 ml L109 Pregiato "Serie 10"
- 1x100 ml L113 Dispensa "Serie 15"



DELICATI AROMI

CONDIMENTI BALSAMICI AROMATIZZATI



CONDIMENTO BALSAMICO AL ROSMARINO

Code **C02431**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: verdure sia cotte che crude, carni bianche, grigliate e arrosto, pizza, formaggi teneri,...

ROSEMARY FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, poultry, pizza, soft cheese,...

BALSAMIQUE AU ROMARIN
Indiqué pour: les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées, les viandes rôties, la volaille, les pizzas, les fromages à pâte tendre,...



CONDIMENTO BALSAMICO AL TARTUFO

Code **C02501**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: verdure cotte o crude, grigliate, arrosti e bolliti, tartare e carpaccio, frittate, uova, patate, minestre, risotti, formaggi ...

TRUFFLE FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: raw or cooked vegetables, roast, grilled, boiled meat, omelette, eggs, potatoes, soups, noodles, rice, cheese...

BALSAMIQUE À LA TRUFFE
Indiqué pour: les légumes crus ou cuits, les grillades et rôtis de viandes, les tartares, carpaccio, omelettes, pommes de terre, soupes, pâtes, risottos, fromages...



CONDIMENTO BALSAMICO AL PEPERONCINO

Code **C02401**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, pizza, bruschette, patate, formaggi, insalata di mare, riso freddo, per preparare pinzimoni, marinate, vinaigrette...

CHILI PEPPER FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, pizza, garlic bread and croutons, potatoes, cheese, seafood salad, rice salad, to prepare dips, marinades, sweet-and-sour sauces...

BALSAMIQUE AU PIMENT
Indiqué pour: les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées, les viandes rôties, les pizzas, panini, pommes de terre, fromages, fruits de mer, salade de riz, pour préparer des marinades, sauces vinaigrettes...



CONDIMENTO BALSAMICO ALL'AGLIO

Code **C02451**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, pizza, bruschetta,...

GARLIC FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meats, pizza, bruschetta,...

BALSAMIQUE À L'AIL
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées, les viandes rôties, les pizzas, les canapés et tartines,...



CONDIMENTO BALSAMICO AL DATTERO

Code **C02481**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, carni bianche, salumi, foie gras, formaggi teneri o stagionati, frutta fresca o cotta, yogurt, gelati e semifreddi di vaniglia, nocciola, pistacchio, cioccolato... Per salse agrodolci e cocktails.

DATE FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: salads, raw or cooked vegetables, poultry, cured meat, foie gras, tender or matured cheeses, cheesecake, pancakes, fresh or cooked fruit, custard and ice-cream of vanilla, hazelnut, pistachio, chocolate... For bittersweet sauces and cocktails.

BALSAMIQUE À LA DATTE
Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, volaille, charcuterie, foie gras, fromages tendres ou affinés, cheese-cake, crêpes, fruits frais ou pochés, crèmes glacées et gâteaux vanille, noisette, pistache, chocolat... Pour sauces aigres-douces et cocktails.



CONDIMENTO BALSAMICO ALLA FRAGOLA

Code **C02701**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, carni bianche o rosse, salumi, formaggi freschi, (ricotta,...), mousse, panna cotta, gelato alla crema, waffles, macedonia, frutta fresca o cotta...

STRAWBERRY FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: salads, raw or cooked vegetables, poultry and red meat, cured meat, fresh cheeses (ricotta,...), mousse, panna cotta, vanilla ice-cream, cheesecake, pancakes, fresh or poached fruit...

BALSAMIQUE À LA FRAISE
Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, viandes blanches ou rouges, charcuterie, fromage frais (ricotta,...), crèmes glacées et sorbets, mousses, crêpes et gaufres, fruits frais ou pochés...



CONDIMENTO BALSAMICO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Code **C02751**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: carni bianche, foie gras, formaggi stagionati, macedonia, gelati e sorbetti, panna cotta, cheesecake, waffle, aperitivi e cocktails...

PASSION FRUIT FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: poultry, foie gras, seasoned cheese, fruit mix, ice-cream and custard, pancakes, cheesecake, waffles, cocktails and softdrinks ...

BALSAMIQUE AU FRUIT DE LA PASSION
Indiqué pour: volaille, foie gras, fromage affiné, yaourt et fromage blanc, crèmes glacées et sorbets, crêpes et gaufres, salade de fruits, cocktails...



CONDIMENTO BALSAMICO AL LAMPONE

Code **C02651**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, carni bianche o rosse, salumi, formaggi, ricotta, macedonia, fragole, panna cotta, gelati e sorbetti,...

RASPBERRY FLAVOURED CONDIMENT
Ideal for: salads, raw or cooked vegetables, poultry and red meat, cured meat, cheese, cheesecake, pancakes, fruit mix, strawberries, custard, vanilla ice-cream, sorbets...

BALSAMIQUE À LA FRAMBOISE
Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, viandes blanches ou rouges, charcuterie, fromages, cheese-cake, crêpes, crèmes glacées, sorbets...



DELICATI AROMI

CONDIMENTI BALSAMICI AROMATIZZATI



CONDIMENTO BALSAMICO ALLA CILIEGIA

Code **C02601**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, carni bianche o rosse, salumi, formaggi, ricotta, caprino, Parmigiano Reggiano...), verdure cotte o crude, salumi, foie gras, panna cotta, gelato di vaniglia, waffles.

CHERRY FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: salads, raw or cooked vegetables, poultry and red meat, cured meat, cheese, cheesecake, pancakes, fruit mix, strawberries, custard, vanilla ice-cream...

BALSAMIQUE À LA CERISE

Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, viandes blanches ou rouges, charcuterie, fromages, cheese-cake, crêpes, crèmes glacées...

CONDIMENTO BALSAMICO ALLA PERA

Code **C02801**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: formaggi stagionati e erborinati (Gorgonzola, Roquefort, Stilton, Taleggio, caprino, Parmigiano Reggiano...), verdure cotte o crude, salumi, foie gras, panna cotta, gelato di vaniglia, waffles.

PEAR FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: aged and blue cheese (Gorgonzola, Roquefort, Stilton, taleggio, goat cheese, Parmigiano...), cooked or raw vegetables, cured meat, foie gras, custard, vanilla ice cream, pancakes.

BALSAMIQUE À LA POIRE

Indiqué pour: les fromages affinés ou persillés (Gorgonzola, Roquefort, Stilton, Bleu d'Auvergne, chèvre, Parmigiano...), les légumes crus ou cuits, la charcuterie, le foie gras, les flans, les crèmes glacées, les crêpes et les gaufres.

CONDIMENTO BALSAMICO AL MIELE

Code **C02421**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: tutti i tipi di formaggio, salumi stagionati, carni arrosto o bollite, yogurt, panna cotta, tartine, gelati e semifreddi, frutta fresca o cotta, dolci secchi o al cucchiaino, frittelle. Per addolcire bevande calde o fredde.

HONEY FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: all types of cheese, cured meat, boiled or roasted meat, yoghurt, custard, cheesecakes, finger food, ice cream, fresh or poached fruit, cookies and pies, pancakes. To sweeten cold or warm beverages.

BALSAMIQUE AU MIEL

Indiqué pour: tous les types de fromage, la charcuterie, les viandes rôties ou bouillies, les yaourts, canapés, flans, crèmes glacées, fruits frais ou pochés, gâteaux secs, crêpes. Pour édulcorer les boissons chaudes ou froides.

CONDIMENTO BALSAMICO AL FICO

Code **C02551**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, carni bianche, salumi, foie gras, formaggi teneri o stagionati, frutta fresca o cotta, yogurt, gelati e semifreddi, panna cotta, frittelle... Per salse agrodolci e cocktails.

FIG FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: salads, raw or cooked vegetables, poultry, cured meat, foie gras, tender or matured cheeses, cheesecake, pancakes, yoghurt, fresh or cooked fruit, custard and ice-cream... For bittersweet sauces and cocktails...

BALSAMIQUE À LA FIGUE

Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, volaille, charcuterie, foie gras, fromages tendres ou affinés, cheese-cake, crêpes et gaufres, fruits frais ou pochés, yaourts, crèmes glacées... Pour sauces aigres-douces et cocktails...

CONDIMENTO BALSAMICO AL LIMONE

Code **C02851**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure lesse o grigliate, bruschette, carne ai ferri, carpaccio, Tartare, pesce marinato, salmone affumicato, insalata di mare, frittura, macedonia, panna cotta, gelati e sorbetti. Per la preparazione di cocktails e salse agrodolci.

LEMON FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: salads, boiled or grilled vegetables, garlic bread, BBQ meat, carpaccio, tartare, marinated fish, smoked salmon, seafood salad, tempura, fruit salad, cheesecake, ice cream and sorbets. For the preparation of cocktails and bittersweet sauces.

BALSAMIQUE AU CITRON

Indiqué pour: les salades, les légumes vapeur ou grillés, les canapés, viande grillée, carpaccio, tartare, poisson mariné, saumon fumé, fruits de mer, tempura, salade de fruits, flans, cheesecake, crèmes glacées et sorbets. Pour la préparation de cocktails et sauces aigres-douces.

CONDIMENTO BALSAMICO ALLA MELA

Code **C02901**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: formaggi freschi o stagionati (ricotta, robiola, provolone, caprino, Parmigiano Reggiano...), insalata mista, verdure lesse, salumi, yogurt, panna cotta, frutta, gelato di vaniglia, frittelle, crostate.

APPLE FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: tender or aged cheese (ricotta, stracchino, provolone, goat cheese, Parmigiano...), mixed salads, boiled vegetables, charcuterie, yoghurt, custard, fresh fruit, vanilla ice cream and shakes, pancakes, cheesecake, pies.

BALSAMIQUE À LA POMME

Indiqué pour: les fromages frais ou affinés (Ricotta, stracchino, provolone, chèvre, Parmigiano...), les salades composées, les légumes vapeur, la charcuterie, yaourts, flans, fruits frais, crème glacée, crêpes et gaufres.

CONDIMENTO BALSAMICO AL MELOGRANO

Code **C02531**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate miste, verdure crude o cotte, antipasti, carni e salumi, foie gras, formaggi, macedonia, panna cotta, gelati e dolci in genere, per la preparazione di cocktails.

POMEGRANATE FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: mixed salads, raw and cooked vegetables, appetizers, meat and cured meat, foie gras, cheese, fruit mix, cheesecake, pancakes, ice-cream and desserts, to prepare cocktails.

BALSAMIQUE À LA GRENADE

Indiqué pour: les salades composées, légumes crus ou cuits, entrées, viande et charcuterie, foie gras, fromages, salade de fruits, crêpes, sorbets et desserts, pour la préparation de cocktails.

CONDIMENTO BALSAMICO ALL'AMARENA

Code **C02441**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, carni bianche o rosse, salumi, formaggi, ricotta, macedonia, fragole, gelato vaniglia...

SOUR CHERRY FLAVOURED CONDIMENT

Ideal for: salads, raw or cooked vegetables, poultry and red meat, cured meat, cheese, cheesecake, pancakes, fruit mix, strawberries, custard, vanilla ice-cream...

BALSAMIQUE À LA GRIOTTE

Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, viandes blanches ou rouges, charcuterie, fromages, cheese-cake, crêpes, crèmes glacées...

WOOD DELICATI AROMI



SESTETTO

Code **L188**
 6x100 ml - 6x3.38 Fl.oz - Box 3 pz
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSAMIQUE
 1x100 ml C02601 alla CILIEGIA
 1x100 ml C02551 al FICO
 1x100 ml C02651 al LAMPONE
 1x100 ml C02501 al TARTUFO
 1x100 ml C02451 all'AGLIO
 1x100 ml C02431 al ROSMARINO

Code **SCT068** - Box 1 pz.

ESPOSITORE
 (DA COMPORRE A PIACERE)

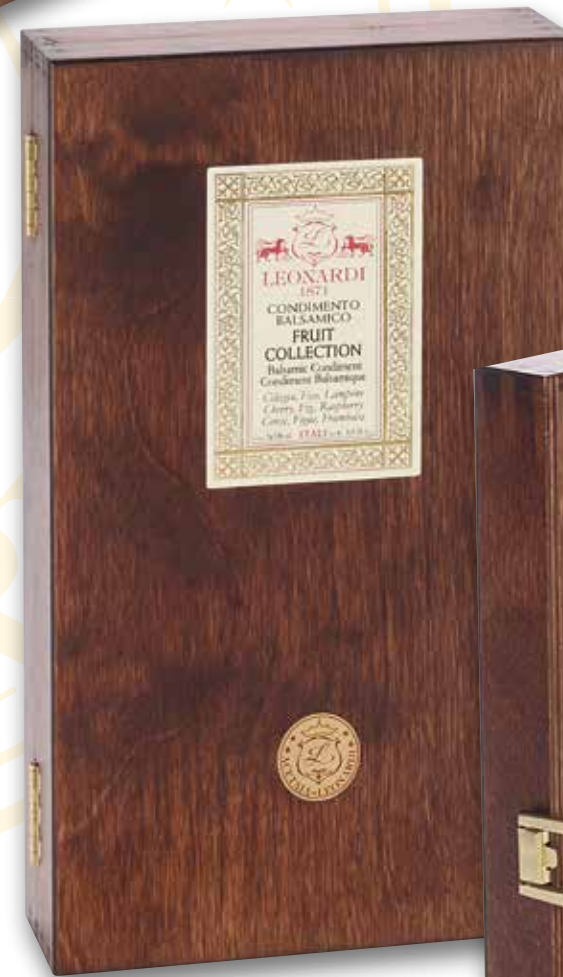
DISPLAY BOX
 (TO COMPOSE AS YOU WISH)

PRÉSENTOIRE
 (À COMPOSER LIBREMENT)



TRIO

Code **L189**
 3x100 ml - 3x3.38 Fl.oz - Box 3 pz
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSAMIQUE
 1x100 ml C02431 al ROSMARINO
 1x100 ml C02451 all'AGLIO
 1x100 ml C02501 al TARTUFO



FRUIT

Code **C1580**
 3x100 ml - 3x3.38 Fl.oz - Box 3 pz
CONDIMENTO BALSAMICO
BALSAMIC CONDIMENT
CONDIMENT BALSAMIQUE
 1x100 ml C02601 alla CILIEGIA
 1x100 ml C02551 al FICO
 1x100 ml C02651 al LAMPONE



MAPLE CONDIMENT



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO ACERO "SERIE 6"

Code C4753

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, carni bianche, formaggi, marinate, macedonie, cocktails, frullati, granite, pinzimonio e vinaigrettes.

BALSAMIC CONDIMENT WITH MAPLE SYRUP

Ideal for: raw or cooked veggies, poultry, cheese, marinades, fruit salad, cocktails, smoothies, snow cone, bread dip, vinaigrettes.

CONDIMENT BALSAMIQUE AU SIROP D'ERABLE

Indiqué pour: légumes crus ou cuits, volailles, marinades, fromages, salade de fruits, cocktails, smoothies, granités, vinaigrettes.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO ACERO "SERIE 10"

Code C4755

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, carni bianche, salumi e pesce affumicati, marinate, macedonie, frutta cotta, yogurt bianco, panna cotta, frittelle e waffle, gelati e semifreddi, cocktails, frullati, granite.

BALSAMIC CONDIMENT WITH MAPLE SYRUP

Ideal for: raw or cooked veggies, poultry, smoked meat or fish, marinades, plain yoghurt, fruit salad, poached fruit, cheesecakes, pancakes and waffles, ice cream, cocktails, smoothies.

CONDIMENT BALSAMIQUE AU SIROP D'ERABLE

Indiqué pour: légumes crus ou cuits, volailles, charcuterie et poisson fumés, marinades, fromage blanc, yaourt, salade de fruits, panna cotta, crêpes et gaufres, crèmes glacées, cocktails, smoothies, granités.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO ACERO "SERIE 15"

Code C4758

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: verdure crude o cotte, carni marinate, formaggi erborinati (Roquefort, gorgonzola, Stilton), salmone, sushi, formaggi teneri (quark, robiola, yoghurt, mascarpone, ricotta, caprino, feta), come sostituto del miele su macedonie, frutta cotta, panna cotta, frittelle, gelati e semifreddi, edulcorante naturale per caffè, tè e tisane, cocktails, soft drinks, frullati, limonate.

BALSAMIC CONDIMENT WITH MAPLE SYRUP

Ideal for: raw or cooked veggies, marinated poultry, blue cheese (Roquefort, Gorgonzola, Stilton), salmon, sushi, cream cheese (ricotta, cottage cheese, yoghurt, mascarpone, goat cheese, feta), to replace honey on fresh or poached fruit, pancakes, cheesecakes, ice cream, natural sweetener for coffee, tea, soft drinks, cocktails, lemonades.

CONDIMENT BALSAMIQUE AU SIROP D'ERABLE

Indiqué pour: légumes crus ou cuits, volaille marinée, fromages forts (Roquefort, gorgonzola, Bleus), saumon, sushi, fromages frais (ricotta, mascarpone, yaourt, chèvre, feta), remplace le miel sur les fruits frais ou pochés, cheesecake, crêpes et gaufres, crèmes glacées, édulcorant naturel pour cafés, thés, tisanes, sodas, cocktails, limonades.



DOLCI AROMI

CONDIMENTI BALSAMICI BIANCHI AROMATIZZATI



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

ALLO ZAFFERANO

Code **C474804**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: risotti e minestre, paella, couscous, pesce e frutti di mare, arrosti e grigliate, marinade, insalate, patate, frittate, salse e pinzimoni.

SAFFRON WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: risotto and soups, paella, couscous, fish and seafood, roast and grilled meat, marinades, salads and cooked vegetables, potatoes, omelette, sauces and dips.

BALSAMIQUE BLANC AU SAFRAN

Indiqué pour: les risottos, soupes, paella, couscous, poisson et fruits de mer, viande grillée ou rôtie, marinades, salades et légumes cuits, pommes de terre, omelettes, sauces et trempettes.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

AL PISTACCHIO

Code **C474808**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: la preparazione di bevande, cocktails, milkshakes, per insaporire dolci, macedonie, frittelle, panna cotta.

PISTACHIO WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: preparation of long drinks, cocktails, milkshakes, to garnish desserts, fruit salads, pancakes, cheesecakes.

BALSAMIQUE BLANC À LA PISTACHE

Indiqué pour: préparer des boissons, cocktails, milk-shakes, garnir des desserts, salades de fruits, crêpes, cheesecake.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

AL MELOGRANO

Code **C474802**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di cocktails, milk-shake, salse agrodolci, marinade, pinzimoni, per condire insalate, secondi, macedonie, gelati, panna cotta.

POMEGRANATE WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: preparation of cocktails, milkshakes, sauces and dips, marinades, to dress salads, meat and fish, fruit salad, ice cream, cheesecakes.

BALSAMIQUE BLANC À LA GRENADE

Indiqué pour: préparer des cocktails, milk-shakes, sauces aigres-douces, marinades, pour agrémenter salades, plats de viande et poisson, salade de fruits, crèmes glacées, cheesecakes.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

AL LIMONE

Code **C474806**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di bevande, cocktails, frullati, salse e pinzimoni, marinade di carne o pesce, grigliate e arrosti, per condire verdure crude o cotte, macedonie, gelati, sorbetti, panna cotta.

LEMON WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: preparation of soft drinks, cocktails, shakes and smoothies, sauces and dips, marinated fish and meat, BBQ meat and veggies, salad dressings, fruit salad, ice cream, cheesecake.

BALSAMIQUE BLANC AU CITRON

Indiqué pour: préparer des boissons, cocktails, milk-shakes, sauces aigres-douces, marinades, viandes et poissons grillés ou rôtis, vinaigrettes, pour agrémenter les salades de fruits, crèmes glacées, sorbets, cheesecakes.



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

ALL'AMARENA

Code **C474812**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: preparazione di cocktails, frullati, centrifugati, salse agrodolci, marinade, pinzimoni, per condire insalate, secondi, macedonie, gelati, panna cotta, yoghurt e cereali, frittelle.

SOUR CHERRY WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: preparation of cocktails, milkshakes, sauces and dips, marinades, to dress salads, meat and fish, fruit salad, ice cream, cheesecakes, pancakes, yoghurt and granola.

BALSAMIQUE BLANC À LA GRIOTTE

Indiqué pour: préparer des cocktails, milk-shakes, sauces aigres-douces, marinades, pour agrémenter salades, plats de viande et poisson, salade de fruits, crèmes glacées, cheesecakes, yaourt, crêpes et galettes.



Code **SCT068** - Box 1 pz.

ESPOSITORE (DA COMPORRE A PIACERE)

DISPLAY BOX (TO COMPOSE AS YOU WISH)

PRÉSENTAIRE (À COMPOSER LIBREMENT)

BIANCHI AROMI

CONDIMENTI BIANCHI AROMATIZZATI PER INFUSIONE



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

LIMONE E ZENZERO

Code **L460** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: pesce marinato, sushi e frutti di mare (ostriche, gamberi, capesante, polpo...), grigliate miste, tempura, tartare, Carpaccio, salumi, formaggi stagionati, verdure e insalate, couscous, riso freddo, minestre, patate, dolci, cocktails.

LEMON AND GINGER WHITE CONDIMENT

Ideal for: Marinated fish and seafood (oysters, prawns, clams, octopus...), mixed grilled meat, tempura, tartar, Carpaccio, cold cuts, aged cheese, salads and vegetables, couscous, rice salad, potatoes, desserts, cocktails.

BALSAMIQUE BLANC CITRON ET GINGEMBRE

Indiqué pour: les marinades de poisson, sushi et fruits de mer (huîtres, crevettes, coquilles Saint-Jacques, poulpe...), grillades, tempura, tartare, Carpaccio, charcuterie, fromages affinés, salades et légumes cuits, couscous, taboulé, riz, pommes de terre, desserts, cocktails.

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

AL LAMPONE

Code **L454** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalata mista, pollo, polpette di carne, pesce marinato, crostacei, zuppe, insalata di patate, salse agrodolci, macedonia, ananas fresco, mango, fragole, frutta cotta, pinzimonio, cocktail...

RASPBERRY WHITE CONDIMENT

Ideal for: mixed salads, poultry, meat balls, marinated fish, seafood, soups, bittersweet sauces, potato salad, fruit salad, fresh pineapple, mango, strawberries, poached fruit, dips, cocktails...

BALSAMIQUE BLANC À LA FRAMBOISE

Indiqué pour: les salades composées, poulet, boulettes de viande, poisson mariné, friture, fruits de mer, soupes, sauces aigres-douces, salade de pommes de terre, salade de fruits, ananas frais, mangues, fraises, fruits pochés, cocktails...

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

AL FICO

Code **L455** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure lesse, carne o pesce, salumi, Carpaccio, foie gras, zuppe, patate lesse, salse agrodolci, uova in camicia, macedonia, frutta fresca o cotta, desserts, pinzimonio, cocktails...

FIG WHITE CONDIMENT

Ideal for: mixed salads, boiled veggies, meat and seafood, cured meat, carpaccio, foie gras, soups, boiled potatoes, bittersweet sauces, fruit salad, fresh and poached fruit, desserts, dips, cocktails...

BALSAMIQUE BLANC À LA FIGUE

Indiqué pour: les salades composées, légumes vapeur, viande et poisson, soupes, sauces aigres-douces, salade de pommes de terre, salade de fruits, fruits pochés ou frais, vinaigrettes, cocktails...

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

AL MELOGRANO

Code **L458** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalata mista, verdure lesse, pollo, pesce marinato, crostacei, zuppe, insalata di patate, salse agrodolci, macedonia, frutta fresca o cotta, pinzimonio, cocktail...

POMEGRANATE WHITE CONDIMENT

Ideal for: mixed salads, boiled veggies, poultry, marinated fish, seafood, soups, bittersweet sauces, potato salad, fruit salad, fresh and poached fruit, dips, cocktails...

BALSAMIQUE BLANC À LA GRENADE

Indiqué pour: les salades composées, légumes vapeur, poulet, poisson mariné, friture, fruits de mer, soupes, sauces aigres-douces, salade de pommes de terre, salade de fruits, fruits pochés ou frais, vinaigrettes, cocktails...



Code **SCT626** - Box 1 pz.

ESPOSITORE (DA COMPORRE A PIACERE)

DISPLAY BOX (TO COMPOSE AS YOU WISH)

PRÉSENTOIR (À COMPOSER LIBREMENT)





BIANCHI AROMI

CONDIMENTI BIANCHI AROMATIZZATI
PER INFUSIONE



Acetaia Leonardi - Torre di Pazzano



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO AL TARTUFO

Code **L456** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate miste, verdure grigliate o gratinate, risotto, filetto di manzo o maiale, riso freddo, patate, uova in genere, funghi, minestre, brodi, pinzimoni...
TRUFFLE WHITE CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, grilled or baked vegetables, Beef or pork steak, rice salad, potatoes, eggs, mushrooms, noodle soup, broth, bread dipping...
BALSAMIQUE BLANC À LA TRUFFE
Indiqué pour: les salades, légumes grillés ou gratinés, filet de bœuf ou de porc, salade de riz, œufs en tout genre, pommes de terre, champignons, soupes, bouillons, risotto, sauces...



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO CON PEPERONCINO

Code **L451** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni bianche, grigliate e arrosto, bolliti, frittate, patate, pizza, minestre, brodo, per preparare uova in camicia...
CHILI PEPPER INFUSED WHITE CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, poultry, roast, grilled or boiled meat, omelette, potatoes, pizza, soups, broth, to make poached eggs...
BALSAMIQUE BLANC AVEC PIMENT
Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, volaille, les grillades et rôtis, omelettes, pommes de terre, pizza, soupes, bouillons, pour préparer les œufs pochés...



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO CON SCALOGNO

Code **L452** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni bianche, carpaccio, tartare di manzo o tonno, pesce marinato o frittura, frutti di mare (ostriche, capesante, gamberi, sushi, caviale...), insalata di patate, funghi, frittate, bruschette, minestre, fonduta di formaggio, salse, pinzimonio...
SHALLOT INFUSED WHITE CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, poultry, carpaccio, beef or tuna tartare, marinated or fried fish, seafood (oysters, scallops, prawns, sushi, caviar...), potato salad, mushrooms, omelette, garlic bread, soups, cheese fondue, bread dip and sauces...
BALSAMIQUE BLANC AVEC ÉCHALOTTE
Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, volaille, carpaccio, tartare de bœuf ou de thon, poisson mariné, friture, fruits de mer (huîtres, coquilles Saint-Jacques, gambas, sushi, caviar...), salade de pommes de terre, champignons, omelettes, croutons, fondue savoyarde, soupes, vinaigrettes...



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO CON VANIGLIA

Code **L453** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalata mista, avocado, frutti di mare, pesce marinato, salse agrodolci, macedonia, ananas fresco, mango, fragole, frutta cotta, pinzimonio, cocktail...
VANILLA INFUSED WHITE CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, avocado, marinated fish, seafood, bittersweet sauces, fruit salad, fresh pineapple, mango, strawberries, poached fruit, dips, cocktails...
BALSAMIQUE BLANC AVEC VANILLE
Indiqué pour: les salades, avocat, poisson mariné, friture, fruits de mer, sauces aigres-douces, salade de fruits, ananas frais, mangues, fraises, fruits pochés, cocktails...



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO CON ZAFFERANO

Code **L459** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carne e pesce, couscous, frittate, patate, pizza, minestre, brodo, risotto...
SAFFRON INFUSED WHITE CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, meat and seafood, couscous, omelette, potatoes, pizza, soups, broth, risotto...
BALSAMIQUE BLANC AVEC SAFRAN
Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, viande et poisson, couscous, omelettes, pommes de terre, pizza, soupes, bouillons, risotto...



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO CON AGLIO

Code **L457** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz
Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni bianche, tartare, pesce marinato, frittura, crostacei, frittate, patate, pizza, bruschette, minestre, formaggi, pinzimonio...
GARLIC INFUSED WHITE CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, poultry, tartare, marinated or fried fish, seafood, omelette, potatoes, pizza, garlic bread, soups, cheese, bread dip...
BALSAMIQUE BLANC AVEC AIL
Indiqué pour: les salades, légumes crus ou cuits, volaille, tartare, poisson mariné, friture, crustacés, omelettes, pommes de terre, pizza, croutons, fromages, vinaigrettes...



BALSAMICO SPRAY 250 ml “BLACK, WHITE AND ROSÉ”

CONDIMENTO BALSAMICO

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, grigliate e bolliti di pesce o carne, frittate, formaggi, macedonie, fragole...

Spray on: salads, raw or cooked vegetables, grilled or boiled meat and fish, omelettes, cheese, fruit mix, strawberries...

Pulvériser sur: salades, légumes crus ou cuits, grillades de viande ou de poisson, omelettes, fromages, salade de fruits, fraises...

BALSAMICO BIANCO

Indicato per: insalate miste, verdure cotte o crude, funghi, antipasti, carne bianca, salumi, pesce e frutti di mare, zuppe, frittate, macedonie, waffles, torte,...

Spray on: mixed salads, raw or cooked vegetables, mushrooms, finger food, poultry, cured meat, fish and seafood, soups, omelettes, fruit mix, pancakes, desserts...

Pulvériser sur: salades composées, légumes crus ou cuits, champignons, amuses-bouches, volaille, charcuterie, poisson et fruits de mer, soupes, omelettes, salade de fruits, crêpes, desserts...

BALSAMICO ROSÉ

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, 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 SPRAY “5 TRAVASI”

**BALSAMIC CONDIMENT SPRAY
CONDIMENT BALSAMIQUE SPRAY**

Code **C0440**
250 ml - 8.45 FL.oz - Box 6 pz



**BALSAMICO BIANCO
SPRAY “5 TRAVASI”**
**WHITE BALSAMIC SPRAY
BALSAMIQUE BLANC SPRAY**
Code **C0445**
250 ml - 8.45 FL.oz - Box 6 pz



**BALSAMICO ROSÉ
SPRAY “5 TRAVASI”**
**ROSÉ BALSAMIC SPRAY
BALSAMIQUE ROSÉ SPRAY**
Code **C0445**
250 ml - 8.45 FL.oz - Box 6 pz

BALSAMICO SPRAY 100 ml “BLACK, WHITE AND ROSÉ”



**CONDIMENTO
BALSAMICO
SPRAY “5 TRAVASI”**
**BALSAMIC CONDIMENT SPRAY
CONDIMENT BALSAMIQUE SPRAY**
Code **C0442**
100 ml - 3.38 FL.oz - Box 9 pz



**BALSAMA BIANCO
SPRAY “5 TRAVASI”**
**WHITE BALSAMIC SPRAY
BALSAMIQUE BLANC SPRAY**
Code **C0447**
100 ml - 3.38 FL.oz - Box 9 pz



**BALSAMICO ROSÉ
SPRAY “5 TRAVASI”**
**ROSÉ BALSAMIC SPRAY
BALSAMIQUE ROSÉ SPRAY**
Code **C04475**
100 ml - 3.38 FL.oz - Box 9 pz



BALSAMICO SPRAY DISPENSER



ESPOSITORE
DISPLAY BOX - PRESENTOIR
SPRAY 12x250 ml

Code **C1530** - Box 1 pz.:

8 x Code **C0440**
250 ml - 8.45 Fl.oz

**CONDIMENTO BALSAMICO
SPRAY "5 TRAVASI"**
BALSAMIC CONDIMENT SPRAY
CONDIMENT BALSAMIQUE
SPRAY

4 x Code **C0445**
250 ml - 8.45 Fl.oz

**BALSAMA BIANCO
SPRAY "5 TRAVASI"**
WHITE BALSAMA SPRAY
BALSAMA BLANC SPRAY



ESPOSITORE DISPLAY BOX - PRESENTOIR
SPRAY 16x100 ml

Code **C1550** - Box 1 pz.:

8 x Code **C0442** - 100 ml - 3.38 Fl.oz
**CONDIMENTO BALSAMICO
SPRAY "5 TRAVASI"**
BALSAMIC CONDIMENT SPRAY
CONDIMENT BALSAMIQUE SPRAY

8 x Code **C0447** - 100 ml - 3.38 Fl.oz
**BALSAMA BIANCO
SPRAY "5 TRAVASI"**
WHITE BALSAMA SPRAY
BALSAMA BLANC SPRAY

LEONARDI "BALSAMIC PIZZA"



PAOLO MOCCIA

CAMPIONE MONDIALE di PIZZA 2022
WORLD CHAMPION OF PIZZA 2022
CHAMPION DU MONDE DE LA PIZZA 2022

Pizze garnite con Crema e Perle di Balsamico LEONARDI
 Pizzas topped with LEONARDI Balsamic Cream and Pearls
 Pizzas garnies de Crème ou de Perles de Balsamique LEONARDI



CREMA NATURALE GLAZE - CRÈME

No addensanti
No coloranti
No conservanti.

No thickeners
No colourings
No preservatives.

Sans épaississants
Sans colorants
Sans conservateurs.



Code **L204**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

CREMA DI BALSAMICO "SERIE 6"
Code **L204 - L818**

Code **L818**
250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

BALSAMIC GLAZE
It is produced with typical Modenese grape must, concentrated and blended with Balsamic Vinegar of Modena.

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

CRÈME DE BALSAMIQUE
Cette crème est obtenue à partir du moût de raisins typiques de Modène, concentré et habilement mélangé à du Vinaigre Balsamique de Modène.

Indiquée pour: les soupes, les salades, les sandwiches, la charcuterie, les frites, les grillades de viande et poisson, la pizza, les fromages, les fruits, les glaces, les crêpes,...



CREMA DI BALSAMICO

Ottenuta da mosto d'uve tipiche di Modena cotto e concentrato con l'aggiunta di Balsamico invecchiato: caratteristica principale è l'alta densità e la grande versatilità in cucina (INSALATE, TRAMEZZINI, PASTA, CARNE, PESCE, FORMAGGI, DOLCI E MACEDONIA).

CREMA DI BALSAMICO CLASSICA

Code C0825
600 g - 21.1 oz - Box 12 pz.

Indicata per: insalate, carni arrosto o bollite, salumi, pesce, tramezzini, pizza, patate fritte, formaggi, frutta e gelati.
Perfetta per guarnire e decorare i piatti dall'antipasto al dolce.

BALSAMIC GLAZE CLASSIC

Ideal for: salads, roast and boiled meat, salami and ham, fish, sandwiches, pizza, chips (French fries), fruit, ice-cream, pancakes, cheesecake. Perfect to garnish and decorate all dishes from appetizers to desserts.

CRÈME DE BALSAMIQUE CLASSIQUE

Indiquée pour: salades, viande, charcuterie, poisson, sandwiches, pizza, frites, fruits frais, crèmes glacées, crêpes et gaufre. Pour garnir tous les plats, de l'entrée au dessert.



CREMA DI BALSAMICO BIANCO

Code C0826
600 g - 21.1 oz - Box 12 pz.

Indicata per: pesce e frutti di mare, formaggi teneri, insalate, verdure fresche o cotte, carni bianche, salumi, funghi, zuppe, gelati e sorbetti... Ottima come vinaigrette.

WHITE BALSAMIC GLAZE

Ideal for: Fish and seafood, tender cheeses, poultry, salads, grilled or boiled vegetables, cured meat, mushrooms, soups, ice-creams and sorbets... perfect as a vinaigrette.

CRÈME DE BALSAMIQUE BLANC

Indiquée pour: poisson et fruits de mer, fromages tendres, salades, légumes vapeur ou grillés, volaille, charcuterie, champignons, soupes, crèmes glacées et sorbets... Idéale comme vinaigrette.



CREMA DI BALSAMICO CLASSICA

Code C0900
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: insalate, carni arrosto o bollite, salumi, pesce, tramezzini, pizza, patate fritte, formaggi, frutta e gelati. Perfetta per guarnire e decorare i piatti dall'antipasto al dolce.

BALSAMIC GLAZE CLASSIC

Ideal for: salads, roast and boiled meat, salami and ham, fish, sandwiches, pizza, chips (French fries), fruit, ice-cream, pancakes, cheesecake. Perfect to garnish and decorate all dishes from appetizers to desserts.

CRÈME DE BALSAMIQUE CLASSIQUE

Indiquée pour: salades, viande, charcuterie, poisson, sandwiches, pizza, frites, fruits frais, crèmes glacées, crêpes et gaufres... Pour garnir tous les plats, de l'entrée au dessert.



CREMA DI BALSAMICO PER GRIGLIATA

Code C0906
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: arrosti di vitello, manzo, maiale, pollo, sulla carne alla griglia, pizza, patate fritte, formaggi, tramezzini e tartine. Perfetta per guarnire e decorare piatti di carne.

BALSAMIC GLAZE FOR BARBECUE
Ideal for: grilled veal, beef, pork, chicken, BBQ sausages, hot-dogs, burgers, bacon, fish and seafood, pizza, baked and fried potatoes, cheese, finger food, garlic bread, chips dip... For plate decoration.

CRÈME DE BALSAMIQUE POUR GRILLADE

Indiquée pour: grillades et rôtis de veau, bœuf, porc, volaille, hot-dog, hamburger, brochettes, poisson, pizza, frites, fromages, amuses-bouches, bruschetta. Pour la décoration de plats de viande.



CREMA DI BALSAMICO ALLA FRAGOLA

Code C0936
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: formaggi freschi e stagionati, mousse, yogurt, gelato alla crema, waffles, macedonia, frutta fresca o cotta...

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED STRAWBERRY

Ideal for: fresh and matured cheeses, mousse, yoghurt, vanilla ice-cream, cheesecake, pancakes, fresh or poached fruit...

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA FRAISE

Indiquée pour: fromage frais ou affiné, crèmes glacées et sorbets, mousses, yaourt, crêpes et gaufres, fruits frais ou pochés...



CREMA DI BALSAMICO BIANCO

Code C0912
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: pesce e frutti di mare, formaggi teneri, insalate, verdure fresche o cotte, carni bianche, salumi, funghi, zuppe, gelati e sorbetti... Ottima come vinaigrette.

WHITE BALSAMIC GLAZE

Ideal for: Fish and seafood, tender cheeses, poultry, salads, grilled or boiled vegetables, cured meat, mushrooms, soups, ice-creams and sorbets... perfect as a vinaigrette.

CRÈME DE BALSAMIQUE BLANC

Indiquée pour: poisson et fruits de mer, fromages tendres, salades, légumes vapeur ou grillés, volaille, charcuterie, champignons, soupes, crèmes glacées et sorbets... Idéale comme vinaigrette.



CREMA DI BALSAMICO AL PEPERONCINO

Code C0916
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: barbecue, pollo, arrosti, hamburger, hot - dog, patate fritte, risotti, formaggi, zuppe, pizza, bruschetta... Raccomandata per guarnire e decorare piatti di carne.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED CHILI PEPPER
Ideal for: barbecue, chicken, hamburger, fried potatoes, rice, cheese, soups, pizza, garlic bread... Ideal to garnish and decorate meat dishes.

CRÈME DE BALSAMIQUE AU PIMENT

Indiquée pour: grillades et rôtis, poulet, hamburger, hot-dog, frites, risotto, fromages, soupes, pizza, amuses-bouches... Idéale pour garnir les plats de viande.



CREMA DI BALSAMICO AL DATTERO

Code C0938
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: preparazione di aperitivi, formaggi (Gorgonzola, Caprino, Roquefort, Pecorino stagionato), frutta fresca, gelato di crema, cioccolato, dessert di nocciola...

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED DATE

Ideal for: appetizers, cheese (Gorgonzola, goat cheese, Roquefort, Parmesan), fresh fruit, ice-cream, chocolate, nuts desserts... To garnish hors-d'oeuvres and desserts.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA DATTE

Indiquée pour: hors-d'oeuvres, fromages (Gorgonzola, chèvre, Roquefort, brebis...), fruits frais et en salade, chocolat, desserts aux noisettes, crèmes glacées... Pour garnir entrées et desserts.

CREMA DI BALSAMICO

Ottenuta da mosto d'uve tipiche di Modena cotto e concentrato con l'aggiunta di Balsamico invecchiato: caratteristica principale è l'alta densità e la grande versatilità in cucina (INSALATE, TRAMEZZINI, PASTA, CARNE, PESCE, FORMAGGI, DOLCI E MACEDONIA).

It is produced with typical Modenese grape must, concentrated and blended with an aged Balsamic: its main feature is the high thickness and the great cooking versatility. (MIXED SALADS, SANDWICHES, PASTA, MEAT, FISH, CHEESE, DESSERTS AND FRUIT SALAD).

Produite à partir du mélange de mout concentré de raisins typiques de Modène et de Vinaigre Balsamique affiné, la crème se distingue pour sa haute densité et la grande versatilité en cuisine. (SALADES, SANDWICHES, PÂTES, VIANDE, POISSON, FROMAGE, DESSERTS, FRUITS, CRÈMES GLACÉES).



CREMA DI BALSAMICO AL MELOGRANO

Code C0926

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: carni bianche, arrostiti, foie gras, formaggi stagionati, macedonie, dessert, gelati, panna cotta, preparazioni aperitivi.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED POMEGRANATE

Ideal for: roasted poultry, foie gras, matured cheese, fruit mix, ice-cream and custard, pancakes, cheesecake, appetizers, cocktails...

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA GRENADE

Indiquée pour: volaille rôtie, foie gras, fromage affiné, yaourt et fromage blanc, crèmes glacées et sorbets, crêpes et gaufres, salade de fruits, amuses-bouches et cocktails...



CREMA DI BALSAMICO AL CAFFÈ

Code C0918

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: budini, gelati, panna cotta, crêpes, waffles, come correttivo nel caffè, nel latte caldo e nella preparazione di cocktail e frappés. Ideale per guarnire la pasticceria secca.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED COFFEE

Ideal for: pudding, ice cream and custard, pancakes, cheesecake, to add flavour to coffee and milk, cocktails and milkshakes. Ideal for decoration of pastries.

CRÈME DE BALSAMIQUE AU CAFÉ

Indiquée pour: flan, crèmes glacées, crêpes et gaufres, pour aromatiser le café, le lait chaud, cocktails et milkshakes. Idéale pour décorer la pâtisseries et gateaux secs.



CREMA DI BALSAMICO ALLO ZAFFERANO

Code C0942

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: minestre, risotto, uova (fritte, sode, strapazzate, omelette), carne, pesce e crostacei (sushi, frittura, salmone, ostriche, gamberi, caviale...), patate, zuppe...

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED SAFFRON

Ideal for: soups, noodles, risotto, eggs (omelette, hard-boiled, scrambled, fried), meat and cured meat, fish and seafood (sushi, salmon, tempura, oysters, caviar, shrimps, crab...), potatoes, gravies...

CRÈME DE BALSAMIQUE AU SAFRAN

Indiquée pour: soupes, risotto, œufs en tout genre, viande et charcuterie, foie gras, poisson et crustacés (sushi, saumon, friture, huitres, crevettes, caviar...), pommes de terre, sauces et bouillons...



CREMA DI BALSAMICO AL LIMONE

Code C0928

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: macedonie, verdure crude, insalate, pasticceria, gelati e sorbetti, cocktails...

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED LEMON

Ideal for: fruit mix, raw vegetables, mixed salads, poultry and pork, cheese, ice-cream and sorbets, cheesecakes, cocktails...

CRÈME DE BALSAMIQUE AU CITRON

Indiquée pour: salade de fruits, crudités, salades, volaille et porc, foie gras, fromage, crèmes glacées et sorbets, crêpes et gaufres, amuses-bouches et cocktails...



CREMA DI BALSAMICO AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Code C0946

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: accompagnare carni bianche, salumi, Foie Gras, avocado, cheesecake, quark, yogurt, gelati, crêpes, macedonie, panna cotta, crostate di frutta. Ottima per decorare dessert e preparare cocktails...

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED PASSION FRUIT

Ideal for: poultry, cured meat, Foie Gras, avocado salad, cheesecake, yoghurt, ice cream and custard, pancakes, fruit mix, fruit pies. Recommended to garnish desserts and prepare cocktails...

CRÈME DE BALSAMIQUE AU FRUIT DE LA PASSION

Indiquée pour: volaille, charcuterie, foie gras, avocat, flan, yaourt, fromage blanc, crème glacée, crêpes ou gaufres, salade de fruits. Idéal pour garnir les desserts et préparer des cocktails...



CREMA DI BALSAMICO ALL'ARANCIA

Code C0924

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: pesce grigliato o bollito, carni bianche, frutta fresca, macedonia, dolci al cioccolato, gelati a base di frutta, panna cotta...

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED ORANGE

Ideal for: grilled or boiled fish, white meat, fresh fruit, fruit salad, chocolate cakes, ice-cream and sorbets, cheesecake...

CRÈME DE BALSAMIQUE À L'ORANGE

Indiquée pour: poisson grillé ou vapeur, volaille, fruits frais et en salade, desserts au chocolat, sorbets et crèmes glacées...



CREMA DI BALSAMICO ALLA SENAPE

Code C0948

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: carne arrostito, hamburger, hot-dog, bolliti, tramezzini, uova sode, asparagi, verdure lesse, patate fritte, frittate, pizza, pesce, pinzimonio...

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED MUSTARD

Ideal for: roasted and boiled meat, burgers, hot-dogs, hard-boiled eggs, asparagus, French fries, omelettes, pizza, fish, boiled veggies, dips...

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA MOUTARDE

Indiquée pour: grillades et rôties de viande, hamburger, hot-dog, œufs durs, asperges et autres légumes cuits, omelettes, pizza, poisson, amuses-bouches...



CREMA DI BALSAMICO ALLO ZENZERO

Code C0944

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: verdure crude o cotte, formaggi stagionati, carne bianca, carpaccio, bresaola, patate, pesce, sushi e frutti di mare, salse e minestre, sorbetti, biscotti e desserts.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED GINGER

Ideal for: raw or cooked vegetables, matured cheeses, poultry and pork, Carpaccio, tartar, potatoes, fish, sushi and seafood, sauces, soups, sorbets, cookies and desserts...

CRÈME DE BALSAMIQUE AU GINGEMBRE

Indiquée pour: crudités et légumes cuits, fromages affinés, volaille et porc, Carpaccio, pommes de terre, poisson, sushi, crustacés, soupes, sorbets, gateaux secs et desserts...



CREMA DI BALSAMICO AL TARTUFO

Code C0904

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: arrostiti di vitello, manzo, maiale, pollo, sulla carne alla griglia, Carpaccio, pizza, patate fritte, purea, risotto, formaggi, tramezzini e tartine, uova, zuppe... Perfetta per guarnire antipasti e secondi.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED TRUFFLE

Ideal for: veal, beef, pork and chicken roast, grilled meat, carpaccio, pizza, fried or mashed potatoes, risotto, cheese, sandwiches, finger food, eggs, soups... Perfect to garnish appetizers and main courses

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA TRUFFE

Indiquée pour: rôtis de veau, bœuf, porc, poulet, grillades, Carpaccio, tartare, pizza, frites, purées, risotto, fromages, soupes, œufs... Idéale pour garnir les entrées et les plats.



CREMA DI BALSAMICO AI FICHI

Code C0902

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: formaggi stagionati, salumi, Foie Gras, caviale, cioccolato, yogurt, gelati, budini, waffles. Ottima per guarnire e decorare antipasti e dessert.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED FIG

Ideal for: matured cheese, cured meat, Foie Gras, caviar, chocolate, yoghurt, ice cream, pudding, pancakes. Recommended to garnish and decorate appetizers and desserts.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA FIGUE

Indiquée pour: fromages affinés, charcuterie, foie gras, caviar, chocolat, flan, yaourt, fromage blanc, crème glacée, crêpes ou gaufres. Idéal pour garnir hors-d'œuvre et desserts



CREMA DI BALSAMICO ALLA CILIEGIA

Code C0908

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: formaggi stagionati, crêpes, budini, frutta, fragole, dolci in genere. Per decorare gelati e panna cotta.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED CHERRY

Ideal for: matured cheese, cured meat, Foie Gras, caviar, chocolate, yoghurt, ice cream, pudding, pancakes. Recommended to garnish and decorate appetizers and desserts.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA CERISE

Indiquée pour: fromages affinés, crêpes, flan, fruits frais, fraises, desserts. Conseillée pour garnir le fromage blanc et les crèmes glacées.



CREMA DI BALSAMICO AI MIRTILLI

Code C0922

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

Indicata per: arrostiti di maiale, carni bollite, polpette, spiedini, formaggi stagionati, crêpes, panna cotta, yogurt, frutta e gelati.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED BLUEBERRY

Ideal for: roast or boiled pork, meat balls, matured cheeses, pancakes, pudding, yoghurt, custard, cheesecake, fruit and ice cream.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA MYRTILLE

Indiquée pour: rôti de porc et de volaille, boulettes de viande, fromages affinés, crêpes, flan, fruits frais, glaces et sorbets.

CREMA DI BALSAMICO

Ottenuta da mosto d'uve tipiche di Modena cotto e concentrato con l'aggiunta di Balsamico invecchiato: caratteristica principale è l'alta densità e la grande versatilità in cucina (INSALATE, TRAMEZZINI, PASTA, CARNE, PESCE, FORMAGGI, DOLCI E MACEDONIA).



CREMA DI BALSAMICO AL CACAO

Code C0910
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: gelati, fragole, budini, yogurt, crêpes, panna cotta, frutta, e per tutte le decorazioni e guarnizioni di dolci in generale.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED COCAO
Ideal for: ice cream, strawberries, pudding, yoghurts, pancakes, cheesecake, fruits, to decorate and garnish all kinds of desserts.

CRÈME DE BALSAMIQUE AU CACAO
Indiquée pour: crèmes glacées, fraises, flans, crêpes et gaufres, fruits frais ou pochés, pour décorer tous types de desserts.



CREMA DI BALSAMICO ALLE PERE & NOCI

Code C0934
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: formaggi stagionati o erborinati (caprino, Roquefort, Gorgonzola, Parmigiano, Castelmagno), dolci a base di ricotta, quark, yogurt, panna e frutta secca, pollame, insalate miste, macedonie, gelati e semifreddi, crostate, pere e mele cotte, granite e frullati.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED SAFFRON
Ideal for: seasoned and blue cheese (Goat, Roquefort, Stilton, Gorgonzola, Parmesan), ricotta/yoghurt/custard/ whip cream/nuts-based desserts, poultry, mixed salads, poached pear or apple, fruit salad, ice cream, smoothies, milkshakes.

CRÈME DE BALSAMIQUE AU SAFRAN
Indiquée pour: Fromages affinés ou bleus (Chèvre, Roquefort, Gorgonzola, Parmesan), desserts à base de ricotta, yaourt, fromage blanc, Chantilly, fruits secs, volaille, salades composées, crèmes glacées, poires ou pommes pochés, salade de fruits, tartes, cakes, crêpes, smoothies, milkshakes.



CREMA DI BALSAMICO "AFFUMICATO"

Code C0950
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: verdure alla brace o lesse, carne alla griglia, hamburger io, uova e fritte, formaggi, pesce e frutti di mare, antipasti, patate al forno o fritte, pasta, riso, minestre.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED "SMOKED"
Ideal for: grilled or boiled vegetables, BBQ meat, hamburger, sandwiches, hot-dogs, poultry, cured meat, Carpaccio, omelets and fried/ scrambled eggs, cheese, fish and seafood, appetizers, baked or fried potatoes, noodles, rice, soups.

CRÈME DE BALSAMIQUE "FUMÉE"
Indiquée pour: légumes braisés ou vapeur, grillades de viande, hamburger, sandwiches, hot-dogs, volaille, charcuterie, Carpaccio, omelettes et œufs au plat ou brouillés, fromages, poisson et fruits de mer, hors-d'œuvre, pommes de terre, pâtes, riz, soupes.



CREMA DI BALSAMICO AL MANGO

Code C0930
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: pesce marinato e crostacei, carpaccio, tartare di salmone o di manzo, formaggi teneri (mozzarella, ricotta, mascarpone, scamorza...), yogurt, panna cotta, gelati e sorbetti, frittelle, ananas e frutti rossi, macedonia, dolci in genere, cioccolato fondente, salse agrodolci, cocktail.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED MANGO
Ideal for: marinated fish and seafood, Carpaccio, tuna or beef tartare, tender cheeses (mozzarella, ricotta, mascarpone...), yoghurt, cheesecakes, pancakes, puddings, ice-cream and sorbet, fresh pineapple and berries, fruit salad, dark chocolate, sauces and cocktails.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA MANGUE
Indiquée pour: poissons et fruits de mer, Carpaccio, tartare de thon, saumon, boeuf, yaourt et fromages tendres (ricotta, mascarpone, feta), crêpes, glaces et sorbets, ananas et fruits rouges, salade de fruits, desserts, chocolat noir, sauces et cocktails.



CREMA DI BALSAMICO ALL'AGLIO

Code C0914
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: verdure crude o cotte, patate, fritte, arrostiti, grigliate, marinate, bolliti di carne o pesce, salumi, pinzimonio, bruschetta, pizza, risotto, pasta, minestre e zuppe, formaggi, antipasti e tartine, sandwiches, funghi trifolati, insalata di mare. **BALSAMIC GLAZE FLAVOURED GARLIC**
Ideal for: raw or cooked vegetables, potatoes, omelettes, roast, grilled, marinated, BBQ meat and seafood, cold cuts, vinaigrettes, garlic bread, pizza, pasta, risotto, soups, cheese, appetizers, sandwiches, mushrooms, fish salad

CRÈME DE BALSAMIQUE À L'AIL
Indiquée pour: Crudités et légumes cuits, pommes de terre, omelettes, quiches, rôtis, grillades, marinades de viande ou de poisson, charcuterie, vinaigrette, croutons, pizza, risotto, pâtes, soupes, amuses-bouches, sandwiches, champignons, fruits de mer.



CREMA DI BALSAMICO AL PISTACCHIO

Code C0960
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: la decorazione di piatti dolci o salati come gelati, semifreddi, milkshake, panna cotta, macedonia, frittelle, fragole, budini, salumi, grigliate di pesce o carne, gamberi marinati, pizza, noodles, formaggi.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED PISTACHIO
Ideal for: decoration of sweet or savoury dishes, such as ice cream, milkshake, cheesecake, pancakes, fruit salad, strawberry desserts, yoghurt and granola, cold cuts, grilled seafood or meat, marinated prawns, pizza, noodles, cheese.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA PISTACHE
Indiquée pour: la décoration de plats sucrés ou salés, comme les crèmes glacées, milkshake, cheesecake, crêpes et gaufres, fromage blanc, fraises, charcuterie, grillades de poisson ou de viande, gambas marinés, pizza, noodles, fromages.



CREMA DI BALSAMICO AL LIMONE & ZENZERO

Code C0962
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: verdure crude o cotte, formaggi stagionati, carne cotta, Carpaccio, bresaola, patate, pesce, sushi e frutti di mare, salse e minestre, sorbetti, biscotti e desserts, frullati, smoothies, bevande calde.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED LEMON & GINGER
Ideal for: raw or cooked vegetables, matured cheeses, poultry and pork, Carpaccio, tartar, potatoes, fish, sushi and seafood, sauces, soups, sorbets, cookies and desserts, milkshakes, smoothies, warm drinks.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA CITRON & GINGEMBRE
Indiquée pour: crudités et légumes cuits, fromages affinés, volaille et porc, Carpaccio, pommes de terre, poisson, sushi, crustacés, soupes, sorbets, gâteaux secs et desserts, smoothies, milkshakes, boissons chaudes.



CREMA DI BALSAMICO ALLA MELA

Code C0956
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: insalate miste, formaggi (caprino, Roquefort, Gorgonzola), carne bianca, foie gras, patate, frittelle, salumi, Carpaccio, macedonia, tartine, panna cotta, gelati e dolci in genere.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED APPLE
Ideal for: mixed salads, cheese (goat, Roquefort, Gorgonzola), poultry, foie gras, potatoes, cured meat, Carpaccio, pancakes, cheesecake, fruit salad, ice-cream and desserts.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA POMME
Indiquée pour: salades composées, fromages (chèvre, Roquefort, Gorgonzola), volaille, foie gras, pommes de terre, charcuterie, Carpaccio, salade de fruits, crêpes, gaufres, crèmes glacées et desserts.



CREMA DI BALSAMICO AL LAMPONE

Code C0932
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: misticanza, formaggi teneri (ricotta, stracchino, mascarpone), o stagionati, polpette, carpaccio, carni bianche, panna cotta, yogurt, frutta fresca o cotta, macedonie, fragole, gelati e semifreddi, crostate, base per bevande, cocktails, frullati.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED RASPBERRY
Ideal for: salads, creamy cheese (ricotta, mascarpone, feta) and aged cheese, poultry, meat balls, Carpaccio, yoghurt, cheesecakes, pancakes, ice-cream, fresh or poached fruit, pies, base for long drinks, cocktails, shakes.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA FRAMBOISE
Indiquée pour: mesclun, fromages tendres (ricotta, fromage blanc, mascarpone, feta), volaille, boulettes, Carpaccio, yaourt nature, crêpes, glaces, sorbets, fruits frais ou pochés, tartes, base pour boissons, cocktails, milkshakes, smoothies.



CREMA DI BALSAMICO ALLA VANIGLIA

Code C0940
220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.
Indicata per: pesce e frutti di mare, macedonie, frutta fresca o cotta, formaggi stagionati o erborinati (caprino, Roquefort, Gorgonzola, Parmigiano), panna cotta e dolci a base di ricotta, quark, yogurt, panna gelati e semifreddi, granite, frullati, frittelle, biscotti, cocktails.

BALSAMIC GLAZE FLAVOURED VANILLA
Ideal for: fish and seafood, fresh or baked fruit, strawberries, aged and blue cheese (Goat, Roquefort, Gorgonzola, Parmesan), cheesecake, pancakes, ice cream, pies, smoothies, milkshakes, cocktails.

CRÈME DE BALSAMIQUE À LA VANILLE
Indiquée pour: poisson et fruits de mer, fruits frais, en salade ou pochés, fraises, fromages affinés ou bleus (Chèvre, Roquefort, Gorgonzola, Parmesan), Panna cotta et desserts à base de ricotta, yaourt, fromage blanc, Chantilly, crèmes glacées, tartes, crêpes, smoothies, milkshakes, cocktails.

It is produced with typical Modenese grape must, concentrated and blended with an aged Balsamic: its main feature is the high thickness and the great cooking versatility.

(MIXED SALADS, SANDWICHES, PASTA, MEAT, FISH, CHEESE, DESSERTS AND FRUIT SALAD).

Produite à partir du mélange de mout concentré de raisins typiques de Modène e de Vinaigre Balsamique affiné, la crème se distingue pour sa haute densité et la grande versatilité en cuisine.

(SALADES, SANDWICHES, PÂTES, VIANDE, POISSON, FROMAGE, DESSERTS, FRUITS, CRÈMES GLACÉES).

CREMA DI BALSAMICO

ESPOSITORI CREME DI BALSAMICO

ESPOSITORE - DISPLAY BOX - PRÉSENTOIR 12x220 g

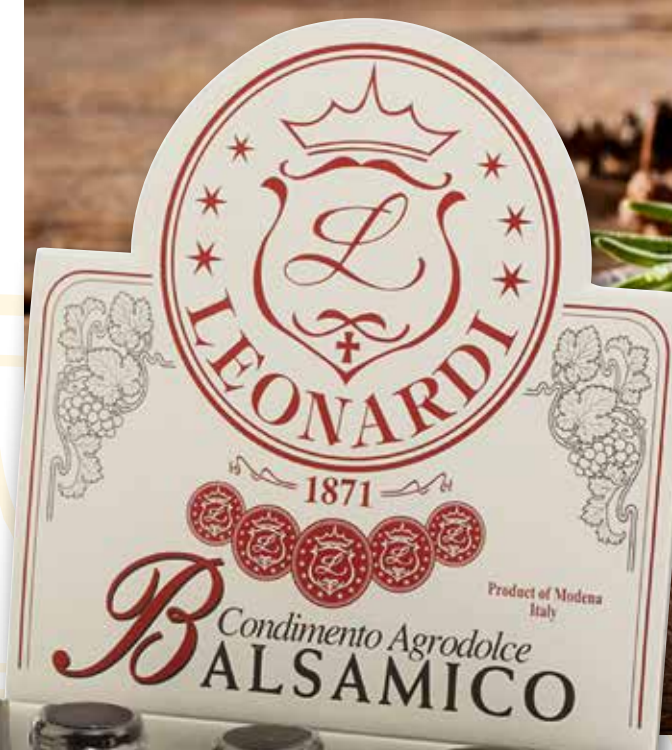


Code SCT111 - Box 1 pz.

ESPOSITORE (DA COMPORRE A PIACERE)

DISPLAY BOX (TO COMPOSE AS YOU WISH)

PRÉSENTOIR (À COMPOSER LIBREMENT)



Code C1512 - Box 1 pz.:

12 x 220 g - 12x7.76 oz

4 x Code **C0936**

FRAGOLA

STRAWBERRY - FRAISES

4 x Code **C0928**

LIMONE

LEMON - CITRON

4 x Code **C0924**

ARANCIA

ORANGE - ORANGE



Code C1515 - Box 1 pz.:

12 x 220 g - 12x7.76 oz

4 x Code **C0908**

CILIEGIA

CHERRY - CERISE

4 x Code **C0922**

MIRTILLO

BLUEBERRY - MYRTILLE

4 x Code **C0926**

MELOGRANO

POMEGRANATE - GRENADE

Code C1510 - Box 1 pz.:

12 x 220 g - 12x7.76 oz

4 x Code **C0902**

FICHI

FIG - FIGUES

4 x Code **C0904**

TARTUFO

TRUFFLE - TRUFFE

4 x Code **C0906**

GRIGLIATA

BARBECUE - GRILLADE



PERLE DI BALSAMICO

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 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.

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, 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.

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, 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.



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 (salmone 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 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 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, filetto di manzo o maiale, salumi, patate, formaggi, finger foods, antipasti, risotti.

BALSAMIC PEARLS - TRUFFLE

Ideal for: mixed salads, grilled vegetables, beef or pork tenderloin, eggs and omelettes, cured meat, potatoes, cheese platters, finger foods, appetizers, rice.

PERLES DE BALSAMIQUE - TRUFFE

Indiquées pour: les salades, légumes grillés, filet de porc ou de boeuf, oeufs et omelettes, charcuterie, pommes de terre, fromages, amuse-bouches, entrées, risotto.





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 AL DATTERO

Code **G630** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz

Indicate per: verdure crude o cotte, carni bianche, formaggi freschi o stagionati, dolci alle noci, sorbetti e gelati, panna cotta, yogurt, cocktails e frullati.

BALSAMIC PEARLS - DATE

Ideal for: raw or cooked vegetables, poultry, soft or matured cheeses, nut cakes and desserts, custard and sorbets, cheesecakes, yoghurt, cocktails and milkshakes.

PERLES DE BALSAMIQUE - DATTE

Indiquées pour: légumes cuits et crus, viande blanche, fromages frais ou affinés, gateaux aux noix, crèmes glacées, sorbets, yaourt et fromage blanc, cocktails et milkshakes.



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, amuse-bouches, entrées, fruits, glace et sorbet, flan, 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 YUZU

Code **G680** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz

Code **G681** - 370 g - 13.05 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 SOYA

Code **G684** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz

Code **G685** - 370 g - 13.05 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 SOYA

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** - 100 g - 3.52 oz - Box 12 pz

Code **G683** - 370 g - 13.05 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

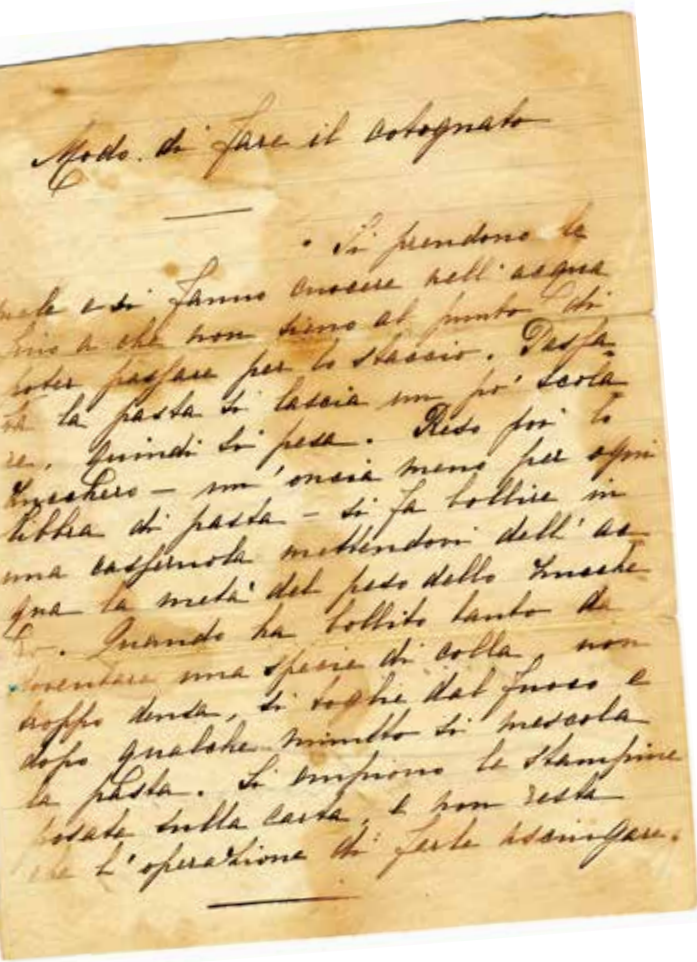
Ideal for: marinated, roasted or barbecued meat or fish, seafood salad, raw or cooked vegetables, sushi, sashimi, maki, skewers, gyoza, oysters, salmon, tempura, spring rolls, ramen, soba, carpaccio, tofu, red radish, cabbage, avocado, rice, noodles, potatoes, omelette, tender cheese, soups.

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.



COMPOSTE AL BALSAMICO



...1871... Antica ricetta Leonard
Old Leonard's recipe - Ancienne recette Leonard



COMPOSTA DI MELE COTOGNE

CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Code **L208** - 250 g - 8.80 oz - Box 12 pz

Indicata per: tutti i bolliti, gli arrostiti, i formaggi stagionati e piccanti, i salumi, le crostate...

QUINCE PEARS COMPOTE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: all kinds of boiled and roast meat, matured and strong cheeses, cold meat, pies...

COMPOTE DE COINGS AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiquée pour: les viandes rôties ou bouillies, les fromages à pâte dure et piquants, la charcuterie, les tartes...



COMPOSTA DI FRAGOLE

CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Code **L205** - 250 g - 8.80 oz - Box 12 pz

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

STRAWBERRY COMPOTE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

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

COMPOTE DE FRAISES AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

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



COMPOSTA DI CIPOLLE ROSSE

CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Code **L209** - 240 g - 8.45 oz - Box 12 pz

Indicata con: formaggi stagionati e corposi, carni arrosto e bollite, panini, tartine...

RED ONION COMPOTE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: matured and strong cheeses, roast or boiled meat, sandwiches, canapés...

COMPOTE D'OIGNONS AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiquée pour: les fromages à pâte dure, les viandes rôties ou bouillies, les petits pains, les tartines...



COMPOSTA DI CILIEGIE

CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Code **L206** - 250 g - 8.80 oz - Box 12 pz

Indicata per: formaggi, carni bollite, pesce, salumi, dessert, pane, fette biscottate, panna cotta, gelati, crostate...

CHERRY COMPOTE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: cheese, boiled meat, fish, salami and ham, toasts, crispbread, panna cotta, desserts, ice-cream, pies...

COMPOTE DE CERISES AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiquée pour: les fromages, les viandes bouillies, les poissons, la charcuterie, les tartines, les desserts, les crèmes, les glaces, les tartes...



COMPOSTA DI FICHI

CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Code **L207** - 250 g - 8.80 oz - Box 12 pz

Indicata per: formaggi stagionati e piccanti, carni bollite, pesce, salumi, dessert e gelato...

FIG COMPOTE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal for: matured and strong cheeses, boiled meat, fish, cold meat, desserts and ice-cream,...

COMPOTE DE FIGUES AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiquée pour: les fromages à pâte dure et piquants, les viandes bouillies, les poissons, la charcuterie, les desserts, les glaces...



CIPOLLINE AL BALSAMICO

Code **L400** - 280 gr - 9.88 oz - Box 12 pz

Code **L402 (Vetro)** - 3 Kg - 105,82 oz - Box 12 pz

Code **L404 (Latta)** - 4 Kg - 141,09 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

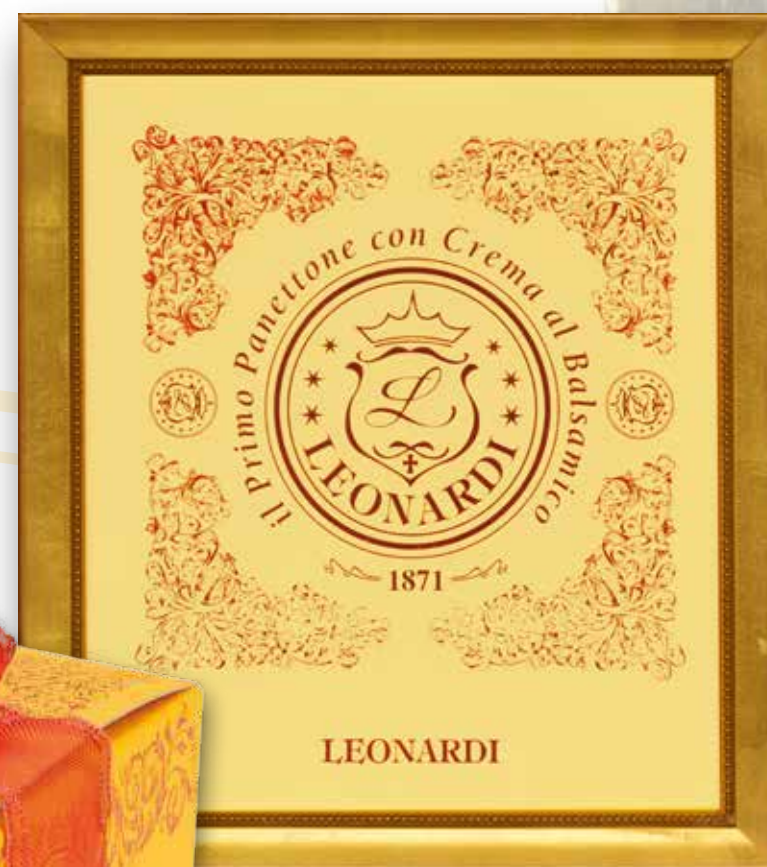
Indiquées pour: accompagnement de sandwiches, hot-dogs, hamburgers, toasts, viandes grillées, pot-au-feu, rôtis, fromages frais ou affinés

Code **G3051**
(Box Arancio/Rosso)
750 g - 26.46 oz
Box 6 pz

DELIZIE MODENESI

Premiato a Parigi come
"Miglior Panettone Farcito"
*Awarded in Paris as
"Best Panettone Stuffed"*
Récompensé à Paris comme
"Meilleur Panettone farci"

Code **G3056** (Box Arancio/Rosso)
300 g - 10.58 oz
Box 6 pz



PANETTONE CON CREMA DI BALSAMICO

Code **G3051** 750 g - 26.46 oz - Box 6 pz

Code **G3056** 300 g - 10.58 oz - Box 6 pz

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

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.

PANETTONE AVEC CRÈME DE BALSAMIQUE

Moelleux Panettone, gâteau brioché typique de Noël, à levitation naturelle 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 souhaits.





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 à longue levitation naturelle, enrichi de pépites de figues et chocolat noir on obtient un gâteau hors du commun, moelleux, gourmand et raffiné. Un morceau 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!



DELIZIE MODENESI



CIOCCOLATINI RIPIENI DI CREMA AL BALSAMICO



CIOCCOLATINI RIPIENI AL BALSAMICO

Code **G3012**

150 g - 5.89 oz - Box 6 pz

Cubotti di cioccolato fondente con cuore liquido al Balsamico.

**DARK CHOCOLATE BONBONS FILLED WITH BALSAMIC
GLAZE**

Dark chocolate cubes with liquid Balsamic heart.

**BONBONS DE CHOCOLAT NOIR AVEC GANACHE À LA
CRÈME DE BALSAMIQUE.**

Carrés de chocolat noir avec cœur fondant au balsamique.



CIOCCOLATINI CON CREMA DI BALSAMICO

Code **L3000** - 250 g - 8.82 oz - Box 6 pz

Fine cioccolato fondente con un ripieno di dolce Crema al Balsamico.

CHOCOLATES WITH BALSAMIC GLAZE

Smooth dark chocolate filled with Balsamic Glaze.

CHOCOLATS AVEC CRÈME DE BALSAMIQUE

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

DELIZIE MODENESI

"Amo sulla tavola quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino."
Pablo Neruda

"I love the light of a bottle of intelligent wine on the table when we are talking."
Pablo Neruda

"J'aime la lumière d'une bouteille de vin intelligent sur la table quand nous parlons."
Pablo Neruda



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC (Denominazione di Origine Controllata) ALLEGRIA (VINO SEMISECCO FRIZZANTE)

Code L252 - 750 ml - 23,3 fl.oz - Box 6 pz

ALLEGRIA (VINO CLASSICO FRIZZANTE)

Code L253 - 375 ml - 11,65 fl.oz - Box 6 pz

Vino rosso frizzante ottenuto da uve di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro. Colore Rosso Rubino, frizzante, fruttato, semisecco. Servire a 12°C. Ottimo servito come aperitivo. Eccellente l'accostamento con antipasti, primi piatti, salumi, carni arrosto e bollite, formaggi, dolci.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Sparkling red wine from Lambrusco Grasparossa grapes. Red Ruby Colour, sparkling, fruity, half-dry. To serve at 12°C (53.6°F). Ideal to be served as aperitif. Recommended with appetizers, first courses, salami and ham, roast or boiled meat, cheese, desserts.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC

Vin rouge pétillant, fruité, semi-sec, obtenu à partir de raisins Lambrusco. Servir à +12°C. In est particulièrement indiqué en apéritif et se marie parfaitement avec les entremets, les plats uniques, la charcuterie, toutes les viandes cuites, les fromages, les desserts.

MALBO GENTILE IGP

(Indicazione Geografica Protetta)

FRÁLEO Code L250 - 750 ml - 23,3 fl.oz - Box 6 pz

Vitigno nero tipico della regione Emilia Romagna, dà un vino dal colore rosso rubino intenso e un bouquet fruttato robusto con rimandi erbacei e floreali. Particolarmente adatto a piatti a base di carne, salumi, arrosti, brasati e grigliate. Servire a 14°C.

MALBO GENTILE EMILIA I.G.P.

Protected Geographic Indication "Emilia"

Typical dark grapes of Emilia Romagna area, provides an intense ruby red coloured wine with a strong bouquet of floral and herbal notes. Ideal pairing for dishes based on meat, cured meats, roasts, braised meats and grills. Recommend serving at 14°C.

MALBO GENTILE EMILIA I.G.P.

Indication Géographique Protégée "Emilia"

Cépage noir typique de la région Emilia Romagna. Il donne un vin rouge très intense au bouquet fruité robuste avec notes florales et herbacées. Particulièrement indiqué pour les plats à base de viande, charcuterie, rôtis, viandes braisées et grillades. Servir à 14°C.



**SPUMANTE BRUT
ROSÈ DOC**
(Denominazione di Origine Controllata)
VINO FRIZZANTE

Code **L258** - 750 ml - 23,3 fl.oz - Box 6 pz
Vino frizzante Rosé naturale ottenuto da uve di Lambrusco di Sorbara. Dal sapore fruttato intenso, è molto versatile negli abbinamenti. Ottimo come aperitivo e con le carni bianche, i legumi e le marinate. Si consiglia di servire a 6-8°C. Lambrusco di Modena DOC.

SPARKLING ROSÉ BRUT
Naturally sparkling rosé wine from Lambrusco di Sorbara grapes. Very fruity and versatile, it is a good pairing with appetizers, poultry, pulse and marinades. Recommended to serve at 6-8°C. Controlled Denomination of Origin "Lambrusco di Modena".

VIN MOUSSEUX ROSÉ BRUT
Vin rosé naturellement pétillant obtenu à partir de cépage Lambrusco di Sorbara. Fruité et intense, très versatile. Idéal en apéritif, avec la volaille, les légumineuses et les marinades. Servir frais à 6-8°C. Appellation d'Origine Contrôlée « Lambrusco di Modena ».



PIGNOLETTO DOC
(Denominazione di Origine Controllata)
VINO FRIZZANTE

Code **L256** - 750 ml - 23,3 fl.oz - Box 6 pz
Vino bianco frizzante tipico dell'Emilia Romagna, ottenuto da vitigno Grechetto Gentile. Semisecco e versatile, è adatto a tutto pasto e in particolare come aperitivo e con le tipiche Crescentine con salumi e formaggi. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo di frutta bianca e esotica, persistente e delicato al palato. Si consiglia di servire a 8-10°C.

PIGNOLETTO SPARKLING DRY
Naturally sparkling white wine typical of Emilia Romagna area, obtained from Grechetto gentile grapes. Semi-dry, versatile suitable for all dishes especially appetizers, charcuterie and cheese. Light yellow with greenish shades, fresh and fruity, pleasantly sparkling and light bodied, persistent. Best served at 8-10°C.

PIGNOLETTO SEC PETILLANT
Vin blanc pétillant typique de la région Emilia Romagna, obtenu à partir de cépage Grechetto Gentile. Semi sec versatile idéal pour tous les plats de l'entrée au dessert, surtout la charcuterie et les fromages. Jaune pâle aux reflets verts, bouquet frais de fruits exotiques, pétillant naturel, persistant et délicat. Servir à 8-10°C.



TREBBIANO DELL'EMILIA IGP
(Indicazione Geografica Protetta)
VINO FRIZZANTE AMABILE

Code **L254** - 750 ml - 23,3 fl.oz - Box 6 pz
Vino bianco frizzante naturale ottenuto da uve 100% Trebbiano di Modena. Fruttato e amabile, si consiglia di servire a 8-10°C. Ottimo in abbinamento con i piatti della tradizione modenese come salumi e pasta ripiena e con ricette a base di pesce.

TREBBIANO SPARKLING "SEMI-SWEET"
Naturally sparkling white wine from Trebbiano di Modena grapes. Light yellow, fresh and fruity, we recommend serving at 8-10°C. Ideal pairing with Traditional Modenese dishes like charcuterie and stuffed pasta. Suitable for appetizers and seafood recipes for its fresh and sweet taste.

TREBBIANO AMABILE "MI-DOUX"
Vin blanc naturellement pétillant obtenu à partir de cépage 100% Trebbiano Modénais. Jaune pâle, fruité et doux, il est recommandé de servir à 8-10°C. Idéal pour accompagner les plats de la Tradition de Modène, comme la charcuterie et les pâtes fraîches fourrées, ainsi que les recettes à base de poisson et les entrées.

BALSAMIC LEONARDI GIN

ANCIENT AGRICULTURAL RECIPE
ANTICA RICETTA AGRICOLA
NON-ALCOHOLIC SPIRIT

BALSAMIC GIN: il Gin analcolico a base di Balsamico e Ginepro da gustare senza moderazione!

Freschi, aromatici e tipicamente aciduli, scopri i nuovi protagonisti di bevande sfiziose grazie all'incontro tra condimento Balsamico ed essenze botaniche, sapientemente dosati e con zero alcohol per una libertà totale d'uso. Quattro gusti, dal più dolce al più speziato, per rivisitare o inventare cocktails, mocktails, frullati e long drinks, ma anche per preparare marinature, salse agrodolci, e perché no, insaporire granite, macedonie e insalate!

L'agrodolce non ha limiti, così come infinite sono le applicazioni dei Gin balsamici, il cui nome deriva dal Ginepro, una pianta a noi molto cara e familiare poiché la fa da padrone nei solai dell'acetaia dedicati all'invecchiamento in botti del nostro balsamico più pregiato. Così il mosto d'uva acetificato si unisce a vari infusi ed essenze naturali di erbe, spezie e frutti (le cosiddette botaniche), profumandolo ed arricchendolo, ricordando il processo produttivo delle antiche ricette agricole degli infusi balsamici.

BALSAMIC GIN: the alcohol-free Juniper & Balsamic elixir to enjoy without moderation!

Refreshing, aromatic and typically tangy, here are the new key ingredients for delicious drinks or dressings thanks to the expert blend of various botanicals combined with our Balsamic condiments. Try the four variations, from the sweetest to the spiciest, all 100% alcohol-free for a total freedom of use: Cocktails, mocktails, long drinks, shakes but also marinades, sweet-and-sour sauces, fruit salads and food dressing!

Our bittersweet Balsamic Gins offer an infinite choice of uses and the name comes from the juniper plant that we know well for being the star of our "Acetaia" where our balsamic ages in Juniper wood barrels. Now our acetified "grape must" meets the natural essences of herbs, spices and fruits, absorbing their flavours and tastes, just like it happens with the production of traditional Gin.

BALSAMIC GIN: le Gin sans alcool à base de Balsamique et Genièvre à déguster sans modération!

Rafraichissants, aromatiques et typiquement acidulés, voici les nouveaux protagonistes de délicieuses boissons et recettes grâce à l'union du condiment balsamique et de différentes botaniques savamment dosées ensembles et avec zéro alcool pour une totale liberté d'utilisation. Découvrez nos quatre Balsamic Gins, du plus fruité au plus épicé, pour revisiter ou inventer cocktails, mocktails, smoothies, longs drinks, mais également préparer de savoureuses marinades, des sauces et vinaigrettes, et même enrichir des salades de fruits, granités et crudités ! L'aigre-doux n'impose aucune limite et c'est pourquoi les Gins Balsamiques offrent un choix infini en cuisine ! Leur nom dérive du Genévrier, une plante que l'on affectionne particulièrement car elle règne en maître dans nos greniers où le Balsamique vieillit dans ses futs si emblématiques. Ainsi, notre mout de raisin acétifié rencontre les différentes botaniques (herbes, épices et fruits) et en absorbe les arômes et saveurs, rappelant la fabrication du gin traditionnel.



LEONARDI BALSAMIC GIN RESERVE

Code **G8050** - 750 ml - 23,3 fl.oz - Box 6 pz

Code **G8051** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO al GINEPRO - RISERVA Analcolico

A base di mosto d'uva acetificato e bacche di ginepro, è ideale liscio o in miscela per preparazione di cocktails (Gin & Tonic, Mojito, Gin Fizz...), soft drinks, marinade di carne o pesce, spezzatini e arrostiti, verdure lessate o grigliate, macedonia di frutta, intingoli.

Botaniche:

Ginepro, rabarbaro, salvia, anice, limone, pepe.

BALSAMIC CONDIMENT flavoured JUNIPER - RESERVE Alcohol-free

With cooked grape must and Juniper berries, ideal pure or mixed for preparation of cocktails (Gin & Tonic, Mojito, Gin Fizz...), soft drinks, marinades of meat or fish, stews, roasts, boiled or grilled vegetables, fruit salad, bread or crudité dips.

Botanicals:

Juniper, rhubarb, sage, aniseed, lemon, pepper.

CONDIMENT BALSAMIQUE au GENÉVRIER - RESERVE Sans alcool

A base de mout de raisin acétifié et baies de genièvre, avec notes de rhubarbe, sauge, anis, citron et poivre.

Idéal pur ou en mélange pour la préparation de cocktails (Gin & Tonic, Mojito, Gin Fizz), soft drinks, marinades de viande ou de poisson, ragouts et rôtis, légumes vapeur ou braisés, salade de fruits, vinaigrettes.

Botaniques:

Genièvre, rhubarbe, sauge, anis, citron, poivre.

LEONARDI MULE

1 PARTE RESERVE GIN BALSAMIC
3 PARTI GINGER BEER
GHIACCIO

A PIACERE, SI PUÒ AGGIUNGERE
1 PARTE DI VODKA

1 PART RESERVE GIN BALSAMIC
3 PARTS GINGER BEER
ICE

TO TASTE, YOU CAN ADD
1 PART OF VODKA



BALSAMIC LEONARDI GIN

ANCIENT AGRICULTURAL RECIPE
ANTICA RICETTA AGRICOLA
NON-ALCOHOLIC SPIRIT

LEONARDI BALSAMIC GIN WHITE

Code **G8000** - 750 ml - 23.3 fl.oz - Box 6 pz

Code **G8001** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO al GINEPRO Analcolico

La base di mosto e aceto di uve bianche e bacche di ginepro è ideale per preparazione di cocktails, mocktails e long drinks (Gin & Tonic, Balsamic Mojito, White Lady, Daiquiri, Lemon-Mint, Mint Cooler, Iced tea), granite, marinate di carne, pesce e verdure, tartare di tonno o manzo, sushi, tempura, insalata di mare, avocado e mango, funghi trifolati, verdure lessate o grigliate, macedonia di frutta, intingoli.

Botaniche:

Ginepro, timo, salvia, rabarbaro, limone, liquirizia.

WHITE BALSAMIC CONDIMENT flavoured JUNIPER Alcohol-free

The base of white grape must and vinegar with Juniper berries, is ideal for the preparation of cocktails, mocktails and long drinks (Gin & Tonic, Balsamic Mojito, White Lady, Daiquiri, Lemon-Mint, Mint cooler, Iced tea, lemonades), smoothies, marinades for meat, fish and vegetables, tuna or beef tartar, sushi, tempura, seafood salads, avocado & mango salad, sauteed mushrooms, boiled or grilled vegetables, fruit salad, bread or crudité dips.

Botanicals:

Juniper, thyme, sage, rhubarb, lemon, liquorice.

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC au GENÉVRIER Sans alcool

Cette base de vinaigre et mout de raisin blanc et baies de genévrier est préconisée pour la préparation de cocktails, mocktails et long drinks (Gin & Tonic, Balsamic Mojito, White Lady, Daiquiri, Lemon-Mint, Mint Cooler, thés glacés, limonades...), smoothies, marinades de viande, poisson ou légumes, tartare de thon ou bœuf, sushi, tempura, salade de fruits de mer, champignons sautés, légumes vapeur ou braisés, salade de fruits, vinaigrettes.

Botaniques:

Genièvre, thym, sauge, rhubarbe, citron, réglisse.

SPICY MOJITO

1 PARTE WHITE BALSAMIC GIN
3 PARTI SODA
SPRUZZATA DI LIME
FOGLIE DI MENTA
GHIACCIO TRITATO
A PIACERE, SI PUÒ AGGIUNGERE 1
PARTE DI RUM BIANCO.

1 PART WHITE BALSAMIC GIN
3 PARTS SODA
SPASH OF LIME
MINT LEAVES
CRUSHED ICE
TO TASTE, YOU CAN ADD 1 PART OF
WHITE RUM.

PAVAROTTI SOURE

1 PARTE CINNAMON BALSAMIC GIN
2,5 PARTI SUCCO DI POMPELMO
½ PARTE SUCCO DI LIMONE
GHIACCIO

1 PART CINNAMON BALSAMIC GIN
2.5 PARTS GRAPEFRUIT JUICE
1/2 PART LEMON JUICE ICE



LEONARDI BALSAMIC GIN CINNAMON

Code **G8010** - 750 ml - 23.3 fl.oz - Box 6 pz

Code **G8011** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO GIN - CANNELLA Analcolico

A base di mosto concentrato e aceto d'uva con stecche di cannella in infusione, è ideale in miscela per preparazione di cocktails, mocktails e bevande varie (Holiday Mule, Cinnamon Sour, Voodoo, vin caldo, sidro speziato, virgin sangria, tè freddo, limonata frizzante...), per aromatizzare macedonie, crostate e frutta cotta (mele, pere, pesche), marinare carni rosse e bianche, spezzatini e arrostiti, spiedini, burgers, condire verdure crude o cotte.

Botaniche:

Aranca, cannella, rabarbaro, anice, cumino, liquirizia, pepe.

BALSAMIC CONDIMENT GIN - CINNAMON Alcohol-free

With concentrated grape must and vinegar enriched with infused cinnamon sticks, ideal to mix in cocktails, mocktails and various beverages preparations (Holiday Mule, Cinnamon Sour, Voodoo, vin brûlé, spiced cider, virgin sangria, iced tea, fizzy lemonades...), to flavour fruit salads, pies, poached fruit (apple, pear, peach), to marinate red and white meat, stews, roasts, skewers, burgers, to dress raw and cooked vegetables.

Botanicals:

Orange, cinnamon, rhubarb, aniseed, cumin, liquorice, pepper.

CONDIMENT BALSAMIQUE GIN - CANNELLE Sans alcool

A base de vinaigre et mout de raisin concentré avec bâtons de cannelle en infusion, idéal en mélange pour la préparation de cocktails, mocktails et boissons variées (Holiday Mule, Cinnamon Sour, Voodoo, vin brûlé, cidre épicé, virgin sangria, thé glacé, limonades...), pour aromatiser les salades de fruits, les tartes, les fruits pochés (pommes, poires, pêches), mariner les viandes rouges et blanches, brochettes, burgers et rôtis, assaisonner les légumes cuits et crus.

Botaniques:

Orange, cannelle, rhubarbe, anis, cumin, réglisse, poivre.



BALSAMIC LEONARDI GIN



BALSAMIC LEONARDI GIN

ANCIENT AGRICULTURAL RECIPE
ANTICA RICETTA AGRICOLA
NON-ALCOHOLIC SPIRIT

LEONARDI BALSAMIC GIN ORANGE

Code **G8005** - 750 ml - 23.3 fl.oz - Box 6 pz

Code **G8006** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO GIN - ARANCIA Analcico

A base di mosto concentrato e aceto d'uva con scorza d'arancia in infusione, è ideale in miscela per preparazione di cocktails, mocktails e bevande varie (San Francisco, Tequila Sunrise, Mimosa Fizz, Spritz, Punch, Sangria, Margarita, Paradise, Campari Orange, thè freddo, Virgin Negroni...), per aromatizzare granite, fragole e macedonie, crostate e creme, marinare agnello, tacchino, anatra, pollo, pesce azzurro, gamberi, arrosti, spiedini, salsiccia, tartare e carpacci, condire verdure crude o cotte.

Botaniche:

Arancia, limone, rosa canina, rabarbaro, liquirizia, pepe bianco.

BALSAMIC CONDIMENT GIN - ORANGE

Alcohol-free

With concentrated grape must and vinegar enriched with infused orange peel, ideal to mix in cocktails, mocktails and various beverages preparations (San Francisco, Tequila Sunrise, Mimosa Fizz, Spritz, Punch, Sangria, Margarita, Paradise, Campari Orange, iced tea, Virgin Negroni...), to flavour sorbets, strawberries and fruit salads, pies and custards, to marinate lamb, turkey, chicken, duck, blue fish, king prawns, skewers, roasts, burgers, sausages, tartar and carpaccio, to dress raw and cooked vegetables.

Botanicals:

Orange, lemon, rosehip, rhubarb, liquorice, white pepper. **ORANGE**

CONDIMENT BALSAMIQUE GIN - ORANGE

Sans alcool

A base de vinaigre et mout de raisin concentré avec zeste d'orange en infusion, idéal en mélange pour la préparation de cocktails, mocktails et boissons variées (San Francisco, Tequila Sunrise, Mimosa Fizz, Spritz, Punch, Sangria, Margarita, Paradise, Campari Orange, thé glacé, Virgin Negroni...), pour aromatiser sorbets et granités, fraises et salades de fruits, les tartes et crèmes, mariner les viandes d'agneau, dinde, canard, poulet, poissons bleus, gambas, brochettes, saucisses, burgers et rôtis, assaisonner les tartares et carpaccio, les légumes crus ou cuits..

Botaniques:

Orange, citron, églantier, rhubarbe, réglisse, poivre blanc.



AMERICANO MODENESE

1 PARTE ORANGE BALSAMIC GIN
3 PARTI SODA

1 PEZZO SCORZA DI LIMONE
GHIACCIO

A PIACERE, SI PUÒ AGGIUNGERE
1 PARTE DI BITTER E/O 1 PARTE

1 PART ORANGE BALSAMIC GIN
3 PART SODA

1 PIECE LEMON TWIST

ICE

TO TASTE, YOU CAN ADD 1 PART OF
BITTER AND/OR 1 PART OF VODKA.



MIGNON



CONDIMENTO BALSAMICO

ROSÉ "SERIE 5"

Code **L2254** - 50 ml - 1,69 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.

CONDIMENTO BALSAMICO SPECIALE "SERIE 8"

Code **L1124** - 50 ml - 1,69 Fl.oz - Box 9 pz

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

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette, cheese, salami and ham, strawberries...

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes, les fromages, le poisson, la charcuterie, les fraises...



CONDIMENTO BALSAMICO

FINE "SERIE 5"

Code **L1122** - 50 ml - 1,69 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 grillades, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes,...



CONDIMENTO BALSAMICO NOBILE "SERIE 12"

Code **L1126** - 50 ml - 1,69 Fl.oz - Box 8 pz

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, Foie Gras, caviale, frittate, formaggi, desserts, gelato, yogurt...

BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: aperitifs, mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, Foie Gras, caviar, omelette, cheese, desserts, ice-cream, yoghurt...

CONDIMENT BALSAMIQUE
Indiqué pour: les apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, Foie Gras, le caviar, les omelettes, les fromages, les desserts, les glaces, les yaourts,...



CONDIMENTO BALSAMICO

BIANCO "SERIE 5"

Code **L2252** - 50 ml - 1,69 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, salse, pesce e frutti di mare, carni bianche, formaggi, vinaigrette, antipasti, macedonia...

WHITE BALSAMIC CONDIMENT
Ideal for: mixed salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish and seafood, poultry, cheese, finger food, fresh or poached fruits...

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC
Indiqué pour: les salades, les légumes crus ou cuits, les sauces, les hors-d'œuvres et amuses-bouches, poisson et crustacés, la volaille, les fromages, la salade de fruits...

TRITTIKO "ESTENSE"

CONDIMENTO BALSAMICO

BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE

Code **L3604**
 3x40 ml - 3x1.35 fl.oz - Box 6 pz
 1x40 ml Condimento Balsamico GENTILE "Serie 6"
 1x40 ml Condimento Balsamico PREGIATO "Serie 9"
 1x40 ml Condimento Balsamico NOBILE "Serie 12"



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

MAGNUM "SERIE 5"

Code **RE0150** - 3 L. - 101,44 Fl.oz - Box 1 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, arrostiti 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 légumes grillées blanches et rouges, les viandes bouillies ou rôties, les omelettes, les crevettes et crustacés,...



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BADESSA "SERIE 6"

Code **L306** - 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, arrostiti 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,...



SPECIALI CONDIMENTI

BIANCO & NERO

WHITE & BLACK

BLANC & NOIR

Code **L3521**

2x100 ml - 2x3.38 Fl.oz - Box 6 pz

1x100 ml Condimento Balsamico Speciale "Serie 8"

1x100 ml Condimento Balsamico Bianco Fine "Serie 5"



PREMIUM CONDIMENTI

NERO & BIANCO

BLACK & WHITE

NOIR & BLANC

Code **L3522**

2x100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

1x100 ml Condimento Balsamico

Nobile "Serie 12"

1x100 ml Condimento Balsamico

Bianco Riserva "Serie 10"



BLISTER

collezione "Monodose"

Le originali e pratiche confezioni monodose rappresentano una valida alternativa e permettono un condimento di elevata qualità in ogni luogo in particolar modo nell'ambito della ristorazione dinamica e raffinata che non rinuncia ai piaceri di un prodotto esclusivo.

These handy, innovative single-portion packs are an excellent option, allowing high-quality condiments to be served in any setting, especially in the context of dynamic, elegant food service that insists on offering the pleasure of a prestigious product.

Les sachets monodose, originaux et pratiques, représentent une précieuse alternative et permettent, en tout lieu, un assaisonnement de qualité supérieure. Ils sont particulièrement prisés dans un type de restauration qui, porté par un courant dynamique et raffiné, ne renonce pas aux plaisirs d'un produit exclusif.



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



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
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"

TRAGNO

Code **L907** - Box 1 pz
 Antico contenitore in terracotta smaltato per Aceto Balsamico di Modena.
 Traditional terracotta container for Balsamic Vinegar.
 Récipient traditionnel en terre-cuite pour Vinaigre balsamique.



BOTTE

Code **L9061** - Box 1 pz
 Botticella decorativa in legno di Rovere. Fornita vuota, con supporto di legno e marchio in ceramica.
 Decorative Oak barrel.
 Supplied empty with wood holder and hand-made china plate.
 Barrique de décoration, en bois de rovere. Fournie vide avec son support en bois et logo en céramique.



ESPOSITORE IN LEGNO

Code **L951** - Box 1 pz
 Espositore autoportante ad incastro con 4 piani adatto per allestimenti punti vendita, showroom, fiere, mercati... (prodotti non inclusi)
Free standing Wood display with 4 shelves, suitable for shops, showrooms, exhibitions, markets... (Items not included)
 Gondole en bois autoportante avec 4 étages, idéale pour les points de ventes, showroom, salons, marchés... (Produits non inclus)

"MAGNUM"

3000 ml - 101.44 fl.oz

Formato "Magnum" da 3 Litri in eleganti bottiglie che richiamano lo stile delle antiche farmacie. Il MAGNUM seduce per la sua regale imponenza, è indicato per i catering e la ristorazione e si fa decisamente notare nei showroom e le mostre.

3 Litres "Magnum" size in elegant glass bottles recalling the traditional apothecary style of the past. The MAGNUM appeals for its fascinating grandeur, to exhibit in showrooms and also suitable for catering and restaurants.

Format "Magnum" 3 litres en bouteilles de verre qui rappellent le style des anciens flacons de pharmacie. Le MAGNUM fascine pour son imposante élégance, il se remarque en vitrines, show-rooms et est également adapté aux services catering, restaurants et communautés.

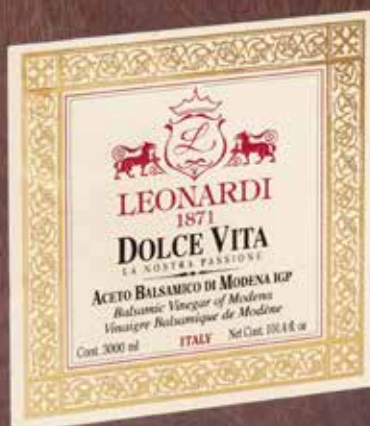
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

MAGNUM "DOLCE VITA"

Code **G7500BOX** - 3000 ml - 101.44 Fl.oz - Box 1 pz

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE



CONDIMENTO BALSAMICO MAGNUM "ALBA ROSA"

Code **G7590BOX** - 3000 ml - 101.44 Fl.oz - Box 1 pz

ROSÉ BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE ROSÉ



"MAGNUM"

3000 ml - 101.44 fl.oz

Formato "Magnum" da 3 Litri in eleganti bottiglie che richiamano lo stile delle antiche farmacie. Il MAGNUM seduce per la sua regale imponenza, è indicato per i catering e la ristorazione e si fa decisamente notare nei showroom e le mostre.

3 Litres "Magnum" size in elegant glass bottles recalling the traditional apothecary style of the past. The MAGNUM appeals for its fascinating grandeur, to exhibit in showrooms and also suitable for catering and restaurants.

Format "Magnum" 3 litres en bouteilles de verre qui rappellent le style des anciens flacons de pharmacie. Le MAGNUM fascine pour son imposante élégance, il se remarque en vitrines, show-rooms et est également adapté aux services catering, restaurants et communautés.

CONDIMENTO BALSAMICO

MAGNUM "ORO NOBILE"

Code **G7550BOX** - 3000 ml - 101.44 Fl.oz - Box 1 pz

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

CONDIMENTO BALSAMICO

MAGNUM "RISERVA 10 TRAVASI"

Code **G7530BOX** - 3000 ml - 101.44 Fl.oz - Box 1 pz

BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE



LEONARDI



Leonardi Giuseppe e Guicciardi Maria

L'Aceto Balsamico Leonardì 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 Leonardì 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 Leonardì 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.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GIUSEPPE LEONARDI "SERIE 6"

Code C0520 - 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, marinate,...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

BLUE VELVET "SERIE 6"

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

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

VELOURS BLEU "SERIE 6"

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



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GIUSEPPE LEONARDI "SERIE 10"

Code C0525 - 250 ml - 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

YELLOW VELVET "SERIE 10"

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

VELOURS OCRE "SERIE 10"

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



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GIUSEPPE LEONARDI "SERIE 15"

Code - 250 ml - 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, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e 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, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Indiqué pour: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.

GIUSEPPE LEONARDI

"ANTICHI FIASCHI"



CONDIMENTO BALSAMICO

IL FIASCO BIANCO

Code **C0630** - 500 ml -16.9 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalata mista, verdure sia cotte che crude, salse, pesce e frutti di mare (ostriche, capesante, salmone, gamberi, sushi, caviale...), carni bianche, tartare, carpaccio, brodi, macedonia di frutta, cocktails...

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: salads, raw and cooked vegetables, sauces and broth, fish and seafood (oysters, scallops, salmon, prawns, sushi, caviar...) poultry, tartare, Carpaccio, soups, fruit mix, cocktails...

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Indiqué pour: les salades composées, les légumes crus ou cuits, les sauces, les poissons et fruits de mer (huîtres, coquilles Saint-Jacques, saumon, gambas, sushi, caviar...), volaille, tartare, Carpaccio, soupes et bouillons, salade de fruits, cocktails...

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

IL FIASCO BALSAMICO

Code **C0602** - 500 ml -16.9 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, arrostiti 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

IL FIASCO ROSÈ "SERIE 6"

Code **C6652** - 500 ml -16.9 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.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LEONARDI IGP

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



L'Olio e il Balsamico costituiscono il binomio per eccellenza della dieta mediterranea nonché i due fiori all'occhiello del Made in Italy. Insieme si sposano armoniosamente per creare il famoso Pinzimonio o "Italian dip" apprezzato nel mondo per le proprietà benefiche e per il sapore agrodolce inconfondibile. L'olio Extra Vergine di Oliva Leonardi, non filtrato, col suo profumo fruttato medio-intenso è adatto sia a crudo che in cottura.

Olive Oil and Balsamic Vinegar embody the classic duo of the Mediterranean diet while symbolizing the two prides of the "Made in Italy" excellence. They naturally pair together to create the well-known "Italian-style dressing", appreciated worldwide for its healthy properties and its distinctive sweet-and-sour taste. Leonardi Extra Virgin Olive Oil, unfiltered, has a balanced fruity taste and is suitable both for dressing and for cooking.

L'Huile et le Balsamique constituent le binôme par excellence de la diète méditerranéenne et représentent le fleuron du «Made in Italy». Ensemble ils se marient naturellement pour créer la «Vinaigrette à l'Italienne» tant appréciée dans le monde pour ses propriétés bénéfiques et son aigre-doux emblématique. L'Huile d'Olive Vierge Extra Leonardi, non filtrée, avec son bouquet fruité équilibré, est idéal aussi bien pour l'assaisonnement que pour la cuisson.

SICILIA



LEONARDI

Baglio Vento

SCIACCA - AGRIGENTO

OLIO SICILIA IGP :
L' Olio Extra Vergine di Oliva IGP "SICILIA" che nel 2021 ha ricevuto il premio "Gold Award Monde Selection 2021", si abbina a meraviglia con il nostro Balsamico e nasce dagli Ulivi del podere "Leonardi Baglio Vento" a Sciacca, 8 ettari con oltre 4000 piante, alcune delle quali ultra centenarie, salvate dall'estirpazione grazie ad un progetto di recupero dell'uliveto, partendo da una massiccia potatura delle piante esistenti, il ripopolamento di quelle mancanti e il montaggio di un nuovo ed efficiente impianto di irrigazione.
Il terreno ventilato grazie alla vicinanza al mare, gode delle migliori condizioni naturali per un Olio di Oliva Extra Vergine ricco di polifenoli, con note erbacee e retrogusto piacevole di mandorla, pomodoro e carciofo. Le olive baciata dal sole dell'isola offrono un fruttato intenso tipico delle cultivar siciliane quali Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla e Tonda Iblea.

Our Extra Virgin Olive Oil IGP "SICILIA", which obtained in 2021 the "Monde Selection GOLD AWARD" is the perfect pairing with our Balsamic vinegars and condiments and is obtained from the Olives grown in our Orchard "Leonardi Baglio Vento" in Sciacca, an oliveyard of 8 ha with over 4000 trees, some of which being ultra-centenary, rescued from the eradication thanks to a recovery project including a massive trimming and replanting of missing trees and the installation of a new efficient irrigation plant.

The grove combines two advantages: the limestone soil and the proximity to the sea, which provide a High quality Extra Virgin Olive oil, rich in polyphenols and with pleasant aftertaste of almond, tomato and artichoke. The olives grown under the Sicilian sun provide an intense fruitiness typical of the island's cultivars like Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla and Tonda Iblea.

Notre Huile d'Olive Vierge Extra IGP « SICILIA », qui a obtenu le prix "Gold Award Monde Selection 2021" se marie parfaitement avec nos vinaigres et condiments balsamiques et nait des Oliviers de notre domaine « Leonardi Baglio Vento » situé à Sciacca, 8 ha avec plus de 4000 plantes dont certaines ultra-centenaires, sauvées de l'éradication grâce à un projet de récupération incluant un élagage massif, le repeuplement de plantes manquantes et l'installation d'un nouveau système d'irrigation. Ce verger présente deux atouts fondamentaux : le terrain calcaire et la proximité de la mer, qui offrent une huile d'Olive Vierge Extra de qualité supérieure, riche en polyphénols et avec arrière-gout agréable d'amande, de tomate et d'artichaut. Les olives baignées par le soleil de Sicile offrent un fruité intense typique des variétés de l'île telles que Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla et Tonda Iblea.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IGP

Code C4090SC

Code C4090 (no box)

500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

LEONARDI
1871



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



CERASUOLA
BIANCOLILLA
TONDA IBLEA
NOCELLARA



SICILIA



LEONARDI
Baglio Vento
SCIACCA - AGRIGENTO



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SOLE MIO

Code **G5010BOX (Wood box)** - 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz

Code **G5020BOX (Wood Box)** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

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

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

SOLE MIO

Code **L839** - 5000 ml -169.07 Fl.oz - Box ? pz
 Code **L8393** - 3000 ml -101.44 Fl.oz - Box ? pz
 Code **L8391** - 1000 ml -33.81 Fl.oz - Box ? pz
 Code **L8395** - 500 ml -16.91 Fl.oz - Box ? pz
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



SICILIA



LEONARDI

Baglio Vento

SCIACCA - AGRIGENTO



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
"IL FIASCO"

OLIO SICILIANO
 Code **C0652**
 500 ml -16.9 Fl.oz - Box 6 pz
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
"IL GOCCIO"
 OLIO SICILIANO
 Code **C4450** -
 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CONDIMENTI AROMATIZZATI



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Code **C4000** - 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
è 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

idéal 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.



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA PER GRIGLIATA

Code **C4103**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
è indicato per: verdure e insalate, grigliate di carne o pesce, marinade, tartare, patate, pinzimoni, salse e sughi, pasta, riso, formaggi, affettati, pizza, bruschette...

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FOR BBQ

ideal for: vegetables and salads, grilled meat and seafood, marinades, tartar, potatoes, vinaigrettes, dipping and sauces, pasta, rice, cheese, cured meat, pizza, garlic bread.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA POUR GRILLADE

idéal pour: légumes et salades, grillades de viande ou de poisson, marinades, tartares, pommes de terre, vinaigrettes, sauces, soupes, pâtes, riz, fromages, charcuterie, pizza, croûtons.



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL TARTUFO

Code **C4100**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
è indicato per: verdure e insalate, pasta, risotto, carne ai ferri, marinade, tartare, Carpaccio, patate, frittate, pinzimoni, salse e sughi, formaggi, affettati, pizza, bruschette...

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH TRUFFLE

ideal for: vegetables and salads, grilled meat, burgers, noodles, rice, eggs, marinades, tartar, Carpaccio, potatoes, vinaigrettes, dipping and sauces, cheese, cured meat, pizza, garlic bread.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA À LA TRUFFLE

idéal pour: légumes et salades, pâtes, risottos, viande grillée ou mijotée, marinades, tartares, pommes de terre, omelettes, vinaigrettes, sauces, potages, fromages, charcuterie, pizza, croûtons.



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL ROSMARINO

Code **C4102**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
è indicato per: insalate, verdure grigliate o lesse, carne in genere, patate al forno o fritte, pesce e frutti di mare, frittate, pinzimoni, zuppe, pizza e bruschette, salse e sughi, formaggi, affettati, tartine...

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH ROSEMARY

ideal for: insalate, verdure grigliate o lesse, carne in genere, patate al forno o fritte, pesce e frutti di mare, frittate, pinzimoni, zuppe, pizza e bruschette, salse e sughi, formaggi, affettati, tartine...

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AU ROMARIN

idéal pour: salades et légumes grillés ou vapeur, viande en tout genre, marinades, fruits de mer, pommes de terre frites, vapeur, au four, purée, omelettes, vinaigrettes, sauces, fromages, charcuterie, pizza, amuse-bouches.



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL PEPERONCINO

Code **C4101**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
è indicato per: insalate miste, verdure grigliate o lesse, carne in genere, patate al forno o fritte, pesce e frutti di mare, frittate, pinzimoni, zuppe, pizza e bruschette, pasta, salse e sughi, formaggi, affettati, tartine...

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH CHILI PEPPER

ideal for: mixed salads, grilled or boiled vegetables, meat, burgers, baked or fried potatoes, mashed potatoes, rice and pulse salads, eggs, marinades, vinaigrettes, soups, fish and seafood, pizza and noodles, cheese, garlic bread and finger food.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AU PIMENT

idéal pour: salades composées, légumes grillés ou vapeur, viande en tout genre, marinades, fruits de mer, pommes de terre frites, vapeur, au four, purée, omelettes, vinaigrettes, sauces, fromages, charcuterie, pizza, pâtes, amuse-bouches.



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL BASILICO

Code **C4104**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
è indicato per: salse a base di pomodoro, insalate, carne bianca, caprese, patate, frittate, pinzimoni, zuppe, pizza e bruschette, pasta, riso freddo, marinade, formaggi, crostini.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH BASIL

ideal for: tomato sauce, mixed salads, poultry, burgers, caprese salad, potato salad, omelets, rice and pulse salads, eggs, marinades, vinaigrettes, pizza, garlic bread, noodles, cheese, finger food.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AU BASILIC

idéal pour: sauces à base de tomate, salades composées, volaille, pommes de terre, purées, omelettes, vinaigrettes, charcuterie, pizza et croûtons, pâtes, salade de riz, marinades, fromages, amuse-bouches.



CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL LIMONE

Code **C4106**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
è indicato per: insalate miste, verdure crude e cotte, carni in genere, frittate, marinade, tartare di pesce o carne, pinzimoni, zuppe, sushi, tempura, pizza e bruschette, Carpaccio, crostini.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH LEMON

ideal for: mixed salads, raw and cooked vegetables, poultry and game, burgers, omelets, rice and pulse salads, meat or fish tartar, sushi, tempura, marinades, vinaigrettes, pizza, garlic bread, finger food.

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AU CITRON

idéal pour: salades composées, légumes crus ou cuits, volaille, gibier, omelettes, marinades, tartare de viande ou poisson, vinaigrettes, soupes, sushi, tempura, pizza et croûtons, Carpaccio, amuse-bouches.

SICILIA



LEONARDI
Baglio Vento



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CONDIMENTI AROMATIZZATI



SPICY COLLECTION

Code **C1588**

3x100 ml - 3x3.38 Fl.oz - Box 3 pz

CONDIMENTO ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT

CONDIMENT À L' HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

1x100 ml C4101 al PEPERONCINO

1x100 ml C4102 al ROSMARINO

1x100 ml C4103 GRIGLIATA



OLIO
MILANO

LEONARDI BALSAMIC SALADS



CONDIMENTI "PASSION 1"

BALSAMICO & OLIO

BALSAMIC & OIL

BALSMIQUE & HUILE

Code **L3606**

2x50 ml - 2x1.69 fl.oz - Box 6 pz

1x50 ml Condimento Balsamico Fine "Serie 5"

1x50 ml Olio Extravergine d'Oliva "Sole Mio"

CONDIMENTI "PASSION 2"

BALSAMICO & BALSAMICO BIANCO

BALSAMIC & WHITE BALSAMIC

BALSMIQUE & BALSMIQUE BLANC

Code **L3608**

2x50 ml - 2x1.69 fl.oz - Box 6 pz

1x50 ml Condimento Balsamico "Dolce Vita"

1x50 ml Condimento Balsamico Bianco "Oro Nobile"



CONDIMENTI "PASSION 3"

BALSAMICO & BALSAMICO ROSÉ

BALSAMIC & ROSÉ BALSAMIC

BALSMIQUE & BALSMIQUE ROSÉ

Code **L3607**

2x50 ml - 2x1.69 fl.oz - Box 6 pz

1x50 ml Condimento Balsamico "Dolce Vita"

1x50 ml Condimento Balsamico Rosé

BALSAMIC SALADS



“SINFONIA” COLLECTION

BALSAMICO & OLIO - *BALSAMIC & OIL* -
BALSAMIQUE & HUILE

Code **L3700** - 2x250 ml - 2x8.45 fl.oz - Box 3 pz
1x250 ml Aceto Balsamico di Modena IGP "Banda Rossa"
1x250 ml Olio Extravergine d'Oliva "Banda Oro"



CONDIMENTI “CALAMAIO 1”

BALSAMICO & OLIO
BALSAMIC & OIL
BALSAMIQUE & HUILE

Code **L3600**
2x100 ml - 2x3.38 fl.oz - Box 2 pz
1x100 ml Condimento Balsamico "Serie 6"
1x100 ml Olio Extravergine d'Oliva "Premium"



CONDIMENTI “CALAMAIO 2”

BALSAMICO & BALSAMICO BIANCO
BALSAMIC & WHITE BALSAMIC
BALSAMIQUE & BALSAMIQUE BLANC

Code **L3601**
2x100 ml - 2x3.38 fl.oz - Box 2 pz
1x100 ml Condimento Balsamico "Serie 6"
1x100 ml Condimento Balsamico Bianco "Serie 5"



CONDIMENTI “FARMACIA”

BALSAMICO & OLIO
BALSAMIC & OIL - *BALSAMIQUE & HUILE*

Code **L3602**
2x100 ml - 2x3.38 fl.oz - Box 2 pz
1x100 ml Condimento Balsamico "Serie 10"
1x100 ml Olio Extravergine d'Oliva "Premium"



"BALSAMA" BIANCO

WHITE - BLANC



Code **L225**
100 ml - 3.38 Fl.oz
Box 6 pz



Code **L226**
250 ml - 8.45 Fl.oz
Box 6 pz

BALSAMICO ROSÈ



Code **L4737**
100 ml - 3.38 Fl.oz
Box 6 pz



Code **L42821**
250 ml - 8.45 Fl.oz
Box 6 pz



BALSAMA BIANCO

"SERIE 5"

Code **L225 - L226**

È 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 è quella di lasciare invariato il colore delle pietanze regalando profumi e sapori fruttati delicatamente agrodolci (validissimo sostitutivo dell'aceto di vino).

Indicato per: insalate, verdure cotte o crude, salse, pesce e frutti di mare, carni bianche, formaggi, antipasti, macedonia...

WHITE "BALSAMA"

It is produced using white grape must, which is acetified and matured in oak barrels.

It has a typical yellow-gold colour. Its most striking feature is that it does not alter the colour of dishes but adds a fruity and mildly acid aroma and flavour (excellent to replace wine vinegar).

Ideal for: mixed salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish and seafood, poultry, cheese, finger food, fresh or poached fruits...

"BALSAMA" BLANC

Ce condiment est obtenu à partir du moût de raisins blancs acétifié et affiné dans des tonneaux en bois de Rouvre de façon à ce qu'il prenne une couleur jaune-or. Sa caractéristique plus évidente est qu'il ne modifie pas la couleur des mets et offre un arôme et une saveur fruités délicatement acides (remplace à merveille le vinaigre de vin).

Indiqué pour: les salades, les légumes crus ou cuits, les sauces, les hors-d'œuvres et amuses-bouches, poisson et crustacés, la volaille, les fromages, la salade de fruits...

BALSAMICO ROSÈ

"SERIE 5"

Code **L4737 - L42821**

Con la stessa base del Balsamico Bianco nasce la variante Rosè, un condimento arricchito dal mosto di uva Ancellotta per un tocco rosa glamour e la medesima versatilità in cucina. Maturato in botti, presenta un aroma fruttato e un sapore agrodolce equilibrato per sublimare ogni ricetta. Rosa romantico in bottiglia, si fa discreto sulle pietanze.

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.

ROSÈ "BALSAMA"

This balsamic has the same base of the White Balsama, enriched with a drop of Ancellotta grape must for a Pink glam touch and still the same versatility of uses. Aged in wood barrels, it provides a nicely fruity flavour and balanced sweet-and-sour taste to any food preparation. The romantic Rosè colour becomes very discreet once on the plate. **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.

"BALSAMA" ROSÉ

Avec la même base que la Balsama blanc, voici le Rosé, un condiment joliment rose grâce à l'ajout du moût de raisin Ancellotta, qui offre une allure glamour tout en préservant la même versatilité en cuisine. Affiné en barriques, il ajoute un fruité intense et un aigre-doux équilibré à tous les plats. Le rose romantique en bouteille se fait discret sur l'assiette.

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

IL "GOCCIO" DI MODENA



CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

IL GOCCIO BIANCO

Code **C4430**

250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalata mista, verdure sia cotte che crude, salse, pesce e frutti di mare (ostriche, capesante, salmone, gamberi, sushi, caviale...), carni bianche, tartare, carpaccio, brodi, macedonia di frutta, cocktails...

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

Ideal for: salads, raw and cooked vegetables, sauces and broth, fish and seafood (oysters, scallops, salmon, prawns, sushi, caviar...) poultry, tartare, Carpaccio, soups, fruit mix, cocktails...

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Indiqué pour: les salades composées, les légumes crus ou cuits, les sauces, les poissons et fruits de mer (huitres, coquilles Saint-Jacques, saumon, gambas, sushi, caviar...), volaille, tartare, Carpaccio, soupes et bouillons, salade de fruits, cocktails...

CONDIMENTO BALSAMICO ROSÈ

IL GOCCIO ROSÈ

Code **C4435**

250 ml - 8.45 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, huitres et autres coquillages, œufs pochés, salade de fruits, vinaigrettes, cocktails.

CREMA DI BALSAMICO

IL GOCCIO CREMA

Code **C4465**

250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

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

BALSAMIC GLAZE

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

CRÈME DE BALSAMIQUE

Indiquée pour: les soupes, les salades, les sandwiches, la charcuterie, les frites, les grillades de viande et poisson, la pizza, les fromages, les fruits, les glaces, les crêpes...

SABA (SABA DRESSING)

IL GOCCIO SABA

Code **C4460**

250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicata per: aperitivi, riso, zuppa, verdure cotte, arrosto di Tacchino, formaggi, macedonie, gelati, yogurt, per addolcire tè e tisane...

SABA (Cooked grape must)

Ideal for: aperitifs, rice, soup, cooked vegetables, roast turkey, cheese, fruit salad, ice-cream, yoghurt, to sweeten tea and herbal teas...

SABA (Moût de raisin cuit)

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, pour sucrer thés et tisanes...

ACETO DI VINO BIANCO

IL GOCCIO ACETO BIANCO

Code **C4440** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure bollite o alla griglia, salse agrodolci, marinade, 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 DI VINO ROSSO

IL GOCCIO ACETO ROSSO

Code **C4445** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Indicato per: insalate, verdure bollite o alla griglia, salse agrodolci, marinade, 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...

BAG IN TUBE

TUBE AVEC SAC SOUPLE
TUBO CON SACCA MORBIDA

ml 3000 - 111.44 fl. oz - 2 pz x box



The tube contains a double layered bag and a dispenser to release the liquid easily.
For promotional markets, tasting rooms and bulk sales.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE



Code G0840 "SERIE 2"



Code G0842 "SERIE 6"



Code G0845 "SERIE 10"



Code G0848 "SERIE 15"

CONDIMENTO BALSAMICO

BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE



Code G0860 DAMA "SERIE 3"



Code G0862 CORTE "SERIE 5"



Code G0864 GENTILE "SERIE 8"



Code G0865 PREGIATO "SERIE 10"



Code G0866 NOBILE "SERIE 12"



Code G0868 RISERVA "SERIE 15"

CONDIMENTO BALSAMICO AROMATIZZATO

FLAVORED BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE AROMATISÉ



Code G0864/L LAMPONE



Code G0864/C CILIEGIA



Code G0864/M MELA



Code G0864/P MELOGRANO



Code G0864/F FICO

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC



Code G0852 BIANCO "SERIE 5"



Code G0854 BIANCO "SERIE 10"



Code G0856 BIANCO "SERIE 15"

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO AROMATIZZATO

WHITE FLAVORED BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC AROMATISÉ



Code G0852/S BIANCO SCALOGNO



Code G0852/Z BIANCO ZAFFERANO

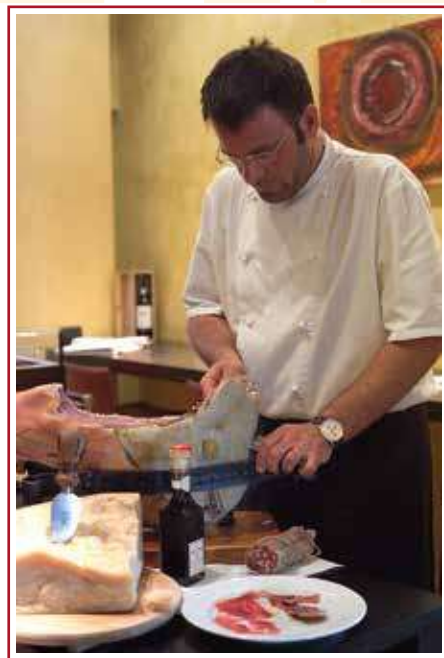


Code G0852/V BIANCO VANIGLIA

...IN CUCINA

L'IMPIEGO DEL BALSAMICO

Il Balsamico è un prodotto rinomato e raro, per intenditori della buona cucina.



Il Balsamico nasce da un paziente e lungo lavoro, con lo scopo di ottenere un prodotto qualitativamente eccellente.

Utilizzare il Balsamico significa pertanto dosarlo sapientemente, in base al sapore, più o meno marcato, che si vuole conferire ai piatti che ci si appresta a cucinare.

Regole fondamentali, dettate da un'esperienza centenaria, vogliono che il Balsamico sia quasi sempre l'ultimo tra gli ingredienti da utilizzare per la preparazione di un piatto, e che il suo dosaggio sia da ritenersi pari a un cucchiaino a persona.

Vasto è l'impiego in cucina del Balsamico, e per questo è importante scegliere il prodotto in funzione del piatto che si vuole cucinare.

Un Balsamico giovane per condire verdure crude, pinzimonio e insalate in genere; un Balsamico

invecchiato per impreziosire portate importanti come antipasti, arrostiti, o a fine pasto come digestivo.

THE USE OF BALSAMIC VINEGAR FOR COOKING

Balsamic Vinegar is a well-known and rare product, suitable for the gourmets.

The production of high quality Balsamic Vinegar requires long and patient work, and it must be used wisely according to the intensity of flavour you intend to give to your dishes.

According to fundamental rules, which are the result of an ancient Tradition, Balsamic Vinegar should be one of the last ingredients of a

recipe and the amount of it should be no more than a spoonful per person. Balsamic Vinegar is widely used in cooking and thus it's important to choose the right one for every dish: a young Balsamic Vinegar to dress raw vegetables, a mellowed one to flavour special dishes such as hors d'oeuvres, roasts, grilled meat or fish and so on or to season strawberries and ice-creams or a teaspoon at the end of a dinner as a digestif.



UTILISATION DU VINAIGRE BALSAMIQUE EN CUISINE



Le Vinaigre Balsamique est un produit renommé et rare, indiqué pour les gourmets.

Ce n'est qu'après un long travail patient qu'il est possible d'obtenir un produit d'excellente qualité.

Utiliser le Vinaigre Balsamique signifie donc le doser soigneusement, en fonction du goût, plus ou moins fort, que l'on entend donner aux plats à cuisiner. Selon des règles fondamentales imposées par une tradition centenaire, le Vinaigre

Balsamique est souvent le dernier des ingrédients utilisés dans la préparation d'un plat et sa dose doit être d'une cuillère par personne. Le Vinaigre Balsamique est largement répandu dans le domaine gastronomique et il est donc important de choisir le produit selon les aliments à cuisiner. Le Vinaigre Balsamique jeune est indiqué pour la sauce vinaigrette, pour assaisonner les crudités et toutes sortes de salades, tandis que le Vinaigre Balsamique vieilli est indiqué pour enrichir des plats plus consistants comme les hors-d'œuvre, les rôtis, les grillades, les poissons... il est également possible d'en verser quelques gouttes sur des fraises des glaces ou d'en boire une petite cuillère à la fin d'un repas en guise de digestif.

...IN ACETAIA

ACETAIA e DISPENSA LEONARDI

La tradizione millenaria dei mosti cotti invecchiati e degli Aceti balsamici è diffusa nelle zone intorno al fiume Secchia, che divide le province di Modena e Reggio Emilia.

L'antica Acetaia Leonardi sorge proprio vicino a Modena, e più precisamente a Magreta di Formigine, in una corte del XIX secolo.

Qui si produce l'Aceto Balsamico Leonardi, ottenuto esclusivamente da mosto d'uva cotto a fuoco diretto.

In questa ultracentenaria acetaia, per ottenere questo eccellente prodotto, sono osservate tutte le regole e i segreti che si tramandano da quattro generazioni, dal sottotetto aerato che consente le necessarie escursioni termiche, alla disposizione delle batterie, composte da 9-25 botti, collocate in ordine decrescente, fatte di legni diversi e pregiati.



I componenti della famiglia Leonardi si occupano personalmente della coltivazione del podere dei "Campi Macri" scegliendo le uve per il mosto (devono essere rigorosamente di Trebbiano e Lambrusco di Modena), presiedendo alla sua lenta cottura, all'acetificazione e alle operazioni di travaso e rincalzo che vengono eseguite nei mesi di gennaio e febbraio.

Il risultato di questa lunga dedizione è l'Aceto Balsamico Tradizionale, il migliore, dal colore bruno scuro, con la giusta densità, un profumo complesso e penetrante, un'evidente ma gradevole acidità, ed il suo ineguagliabile, vellutato sapore agrodolce.

BALSAMIC FARM LEONARDI

Along the banks of the River Secchia, which divides the district of Modena from that of Reggio Emilia, the millenary tradition of typical balsamic vinegar, cooked mellowed Musts and balsamic dressings has widely spread.

Indeed, near Modena, in the town of "Magreta di Formigine", in a XIX-century court the Leonardi family founded a Vinegar Farm (Acetaia) and created the Leonardi Balsamic Vinegar which is made using must cooked on a direct fire.

In the farm that is over a hundred years old, in order to obtain an excellent product, all the rules that the tradition requires and all the secrets that have been handed down for four generations are observed: the attic is well-aired so as to allow the necessary changes in temperature and the barrels are lined up in groups of 9-25, in decreasing order of capacity, and are made of different and high quality wood (oak, chestnut, cherry, ash, mulberry, locust-tree and juniper, the last one selected for its inimitable aroma and fragrance).

The Leonardi's themselves, together with some reliable collaborators, cultivate the land of "Campi Macri" and choose the grapes for the must (which must be only Trebbiano and Lambrusco of Modena).

They also supervise its slow cooking, its acetification and the operations of decanting and topping up, performed in January and February.



The best and traditional balsamic vinegar is thus the result of this long process: vinegar which has a dark-brown colour, the correct density and a complex and penetrating, but harmonious and pleasant flavour; a vinegar which is characterised by its velvety sweet-and-sour taste.

VINAIGRERIE ET RESERVE LEONARDI

La tradition millénaire des moûts cuits affinés et des Vinaigres Balsamiques s'est répandue dans les zones entourant le fleuve Secchia, qui sépare les provinces de Modène et de Reggio Emilia.

L'Ancienne Vinaigrerie Leonardi se trouve précisément à Magreta de Formigine, près de Modène, dans une cour du XIXe siècle, où a lieu la production du Vinaigre

Invvecchiamento: A questo punto è lo scorrere del tempo e la dedizione dell'uomo a fare il resto. L'invvecchiamento del prodotto darà origine a quel meraviglioso e tanto desiderato ACETO BALSAMICO di MODENA. Magico equilibrio di aromi e sapori agrodolci, dal colore bruno scuro, e spiccata densità. Unico ed inimitabile.

BALSAMIC VINEGAR of MODENA

How to produce it: according to the tradition, grape harvesting is performed



Balsamique Leonardi, obtenu du moût de raisin cuit à feu nu.

Cette très ancienne vinaigrerie observe toutes les règles et tous les secrets imposés par la tradition et transmis depuis quatre générations afin d'obtenir un produit excellent, tels que les combles aérés, qui permettent d'atteindre les excursions thermiques nécessaires, et la disposition des batteries composées de 9-25 tonneaux disposés par ordre décroissant et fabriqués avec différents bois précieux.

C'est la famille Leonardi qui cultive personnellement les terres des «Champs Macri», en ne choisissant que les raisins de Trebbiano et de Lambrusco de Modène pour en obtenir le moût, et en procédant à sa lente cuisson, à l'acétification et aux opérations de transvasage et de remplissage qui sont exécutées aux mois de janvier et février. Le fruit de ce long dévouement est le Vinaigre Balsamique Traditionnel, le meilleur, de couleur marron foncé, à densité parfaite, à l'arôme complexe et pénétrant, à la forte mais agréable acidité et à l'inimitable saveur aigre-douce.



ACETO BALSAMICO di MODENA

Come è prodotto: La vendemmia è eseguita a mano come vuole la tradizione, in vigneti di nostra proprietà, d'uve Trebbiano e Lambrusco di Modena, selezionando i grappoli migliori, quelli esposti al sole e quindi più maturi (nel periodo che va da fine settembre ad inizio ottobre).

Pigiatura soffice: La pigiatura della preziosa uva è eseguita con il sistema detto "soffice", ottenendo un "mosto fiore" dalle qualità eccelle.

Cottura del mosto: La cottura del mosto è eseguita il giorno dopo la pigiatura, in caldaie d'acciaio a cielo aperto, con fuoco lento per molte ore (36-48 ore), fino ad ottenere una concentrazione del mosto del 50% e oltre.

Maturazione: Il mosto è posto a maturare nella batteria. Una batteria è composta di almeno 9 barili di legno con capacità decrescente (da 80 a 10 litri), realizzati con legni diversi (rovere, ciliegio, frassino, castagno, gelso, robinia, ginepro), riempiti per 3/4 della capacità. La batteria è collocata nelle soffitte delle case (caldo torrido in estate, freddo gelido in inverno).

Travasi: Fondamentale è la sapiente mano dell'uomo nell'effettuare gli annuali travasi, gesti tramandati da generazioni e gelosamente custoditi. Dal barile più piccolo si preleva il prodotto per il consumo, la diminuzione del contenuto (dovuta anche alla concentrazione per evaporazione) è compensata prelevando dal barile a fianco più capiente, si procede in questo modo sino a giungere al barile più grande, che sarà rincarato con il mosto cotto.

manually, in our vineyards, made of Trebbiano and Lambrusco grapes that are typical of Modena, sorting the best grapes, the ones exposed to sun light and therefore the ripest ones; harvesting season goes from end of September to early October.

Soft pressing: *grapes are pressed according to the "soft" and very slow method, to obtain "top-quality raw grape must".*

Grape must cooking: *grape must is cooked slowly the day after pressing in open steel containers and for many hours (36-48 hours), until the grape must reaches a concentration of at least 50%.*

Maturing: *the cooked grape must matures in a battery of barrels. Each battery is composed of at least 9 wooden barrels arranged according to decreasing capacity (from 80 to 10 litres), and made of different types of wood (oak, cherry, ash, chestnut, mulberry, locust and juniper), and then filled up to 3/4 of their capacity.*

The batteries of barrels are placed in attics (very hot in summer and freezing cold in winter).

Pouring: *the skilful hands of men are essential whilst performing annual pouring, an operation handed down over generations and carefully kept as a secret. The product for final use is taken from the smallest barrel, the content reduction (due to concentration by evaporation) of which is balanced by taking vinegar from the adjacent and slightly larger barrel, then proceeding this way until reaching the largest barrel, which will be topped up with cooked must.*

Ageing: *now, it is just a matter of time and patience. The ageing of this product will generate the delightful and much awaited BALSAMIC VINEGAR OF MODENA. A magic balance of aromas and sweet and sour taste, characterised by a dark brown colour and marked density. Unique and inimitable.*

VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE

Production: *La vendange est faite à la main, comme le veut la tradition, dans nos vignobles de raisins Trebbiano et Lambrusco de Modène, à partir de fin septembre jusqu'à début octobre, en sélectionnant les meilleures grappes, celles qui sont exposées au soleil et qui sont donc plus mûres.*

Le foulage doux: *Les précieux raisins sont foulés selon un système de foulage dit «léger» pour obtenir la « fleur du moût » aux qualités exceptionnelles.*

Cuisson du moût: *Le moût de raisin est cuit à feu doux à l'extérieur, au lendemain du foulage, dans des chaudrons en acier pendant de nombreuses heures (36-48 heures), jusqu'à obtenir une concentration du moût de 50% et plus.*

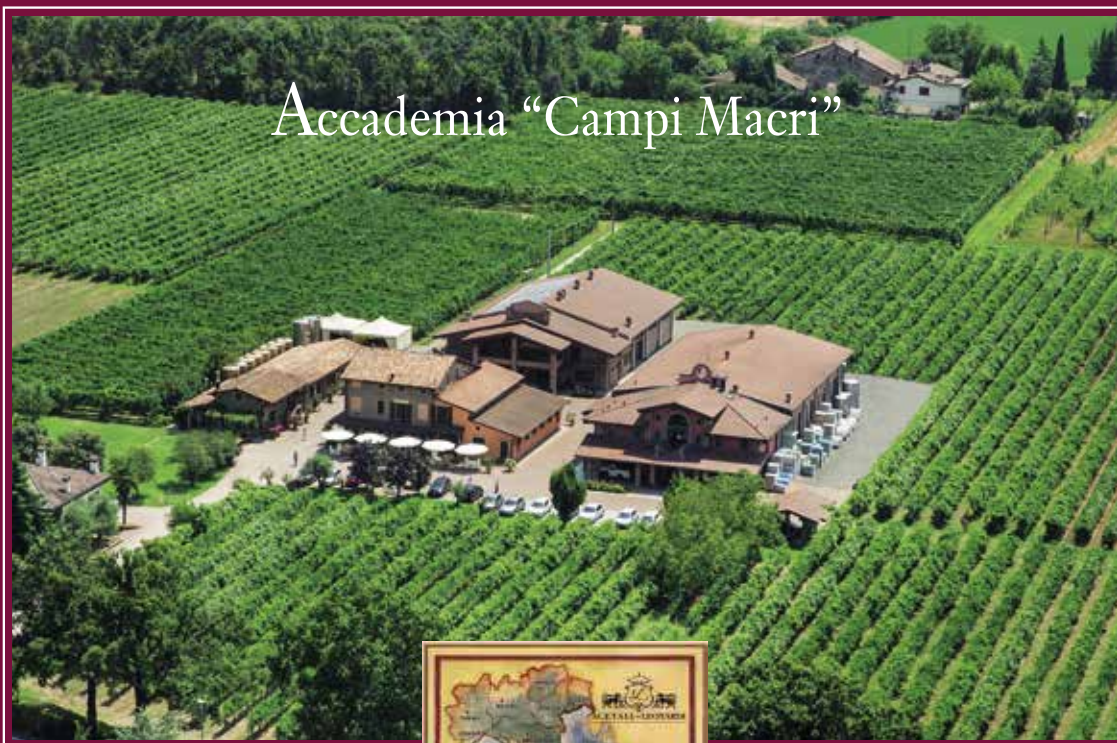
Maturation: *Le moût laissé au repos dans une batterie de tonneaux. Une batterie est composée d'au moins 9 fûts en bois d'une capacité décroissante (de 80 à 10 litres), réalisés avec des bois différents (rovere, cerisier, frêne, châtaignier, mûrier, robinier et genévrier) et remplis au 3/4 de leur capacité. La batterie est placée dans les greniers des maisons (chaleur torride en été et froid glacial en hiver).*

Transvasages: *La savante main de l'homme est fondamentale dans l'exécution des transvasages annuels, ces gestes transmis depuis des générations et jalousement gardés. En partant du tonneau le plus petit, on prélève le produit prêt à l'usage. La diminution du contenu (due également à la concentration par évaporation) est compensée par le transfert de produit prélevé du deuxième fût plus grand, et ainsi de suite en remontant jusqu'au fût le plus grand qui sera rempli par du moût cuit.*

Affinage: *C'est maintenant le temps qui passe et le dévouement de l'homme qui feront le reste. Le vieillissement du produit donnera naissance à ce merveilleux VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE tant attendu. Équilibre magique d'arômes et de saveurs aigres-doux, d'une couleur marron foncé et d'une densité consistante. Unique et inimitable.*



ACETAIA
LEONARDI
1871



Accademia "Campi Macri"



Azienda Agricola LEONARDI Giovanni
Via Mazzacavallo, 62 - 41043 Magreta di Formigine - MODENA - ITALY
Tel. 0039 059 554375 - Fax 0039 059 555487
www.acetaialeonardi.it - E-mail: info@acetaialeonardi.it

Seguici anche su:



<https://www.facebook.com/AcetaiaLeonardi>



www.instagram.com/acetaialeonardi1871